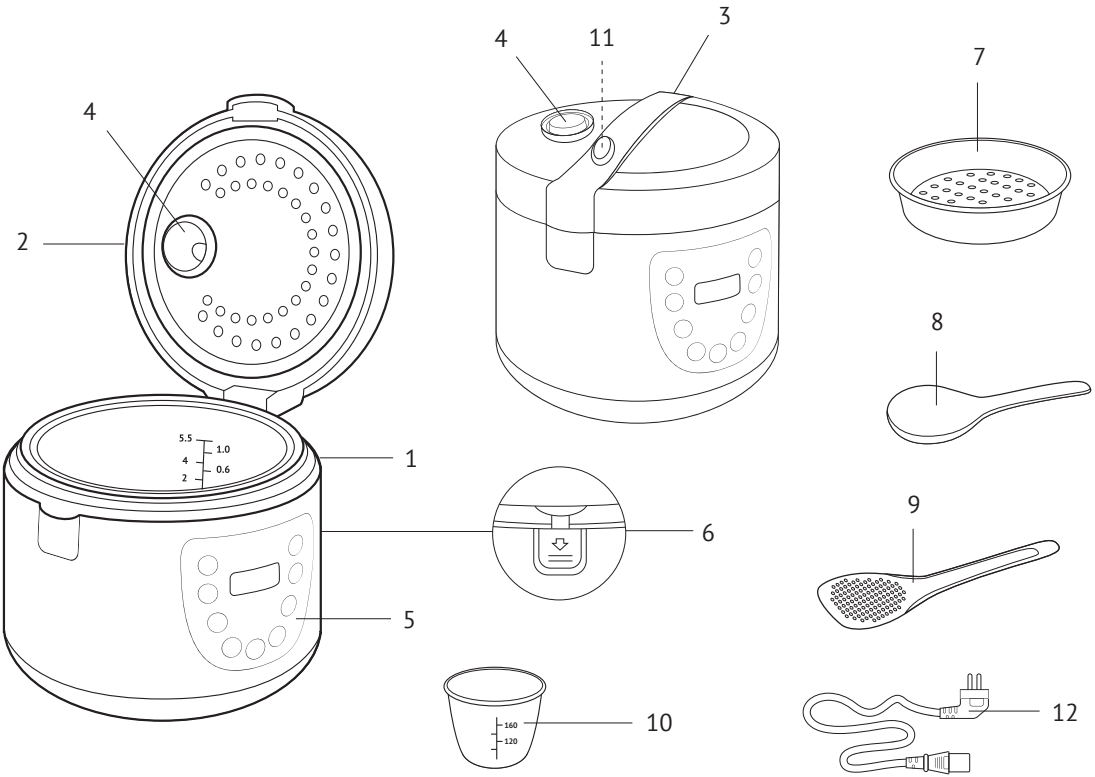
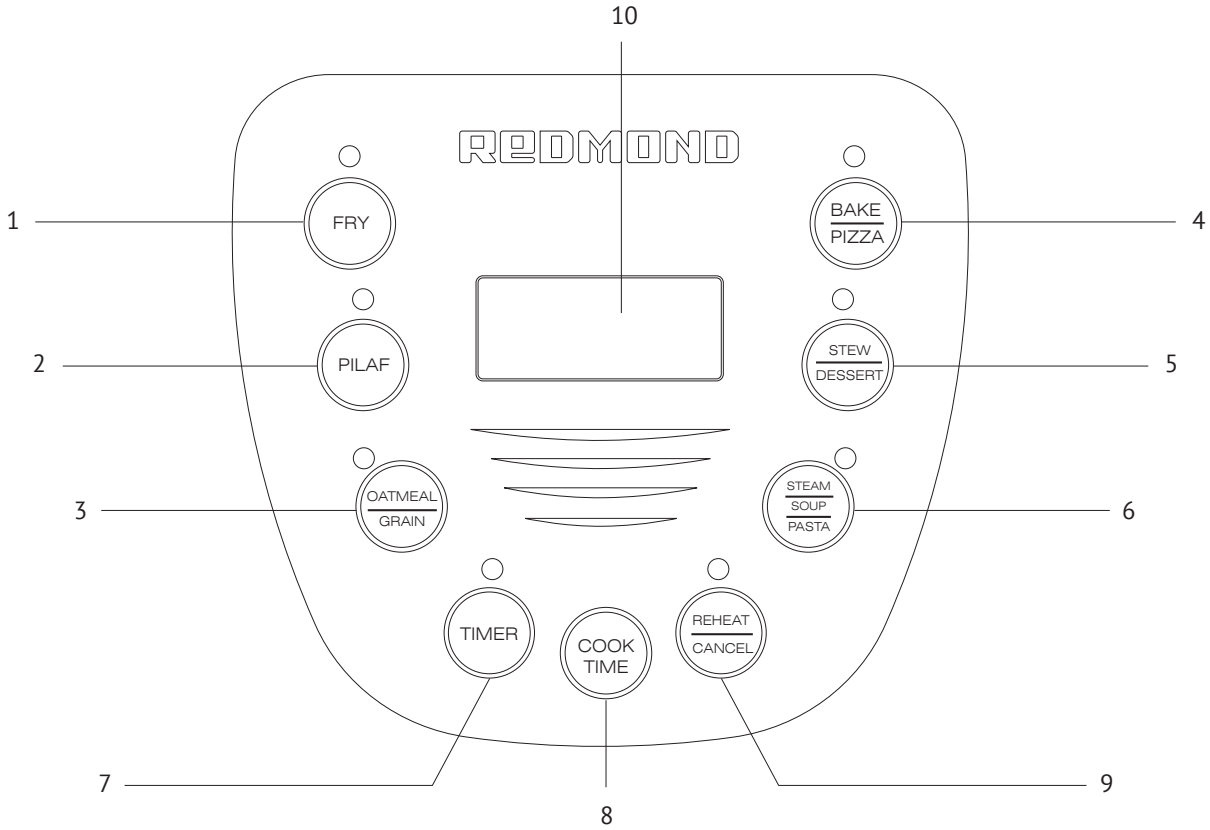
REDMOND

RMC-M4515E

User manual

A1




10
REDMOND
1
FRY
BAKE
PIZZA
4
2
PILAF
STEW
DESSERT
5
3
OATMEAL
GRAIN
STEAM
SOUP
PASTA
6
TIMER
COOK
TIME
REHEAT
CANCEL
7
8
9

Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ *The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.*

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

⚠ *CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.*

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

⚠ *Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the war-*

ranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines *(p. 7)* when cleaning the unit.

⚠ *DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

TABLE OF CONTENTS

I. PRIOR TO FIRST USE 6
II. OPERATION 6
III. ADDITIONAL FEATURES 7
IV. ADDITIONAL ACCESSORIES 7
V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES 7
VI. COOKING TIPS 7
VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER 8
VIII. PRODUCT WARRANTY 9

Technical Specifications

Model RMC-M4515E
Power ..... 700 W
Voltage ..... 220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity ..... 4 L
Bowl coating ..... ceramic non-stick
Display ..... LED digital
Steam release valve ..... removable

Programs

1. FRY
2. PILAF
3. OATMEAL/GRAIN
4. BAKE/PIZZA
5. STEW/DESSERT
6. STEAM/SOUP/PASTA

Functions

Keep Warm function ..... up to 24 hours
Time Delay function ..... up to 24 hours
Reheat function ..... up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker with removable bowl RB-C400 1
Steaming container 1
Stirring paddle 1
Measuring cup 1
Serving spoon 1
"100 Recipes" 1
User manual 1
Service booklet 1
Power cord 1

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Device Assembly A1

1. The housing
2. The lid
3. Carrying handle
4. Removable steam valve
5. Control panel
6. Condensation collector
7. Steaming container
8. Serving spoon
9. Stirring paddle
10. Measuring cup
11. Lid release button
12. Power cord

Control Panel A2

1. Use the button to select "FRY" program.
2. Use the button to select "PILAF" program.
3. Use the button to select "OATMEAL/GRAIN" program.
4. Use the button to select "BAKE/PIZZA" program.
5. Use the button to select "STEW/DESSERT" program.
6. Use the button to select "STEAM/SOUP/PASTA" program.
7. Use "TIMER" button to enter the Time Delay mode.
8. "COOK TIME" button is used to set the cooking time.
9. "REHEAT/CANCEL" button disables/reactivates Reheat function, interrupts the program, and cancels all settings.
10. Display

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device *(p. 7)*.

Caution! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Setting the Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M4515E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program. Setting interval and range of cooking time settings depend on the program of cooking chosen. To adjust the time:

1. Press "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT", or "STEAM/SOUP/PASTA" button to select the desired cooking program. Default time for each program is displayed.
2. Use "COOK TIME" button to adjust the cooking time. Press and release to advance one digit at a time or hold the button down to scroll through the digits until the desired time is selected. Once you reach the maximum setting the count starts from the beginning.
3. To cancel the settings and reset press "REHEAT/CANCEL" button.

IMPORTANT! Manually changing the cooking time, consider setting time range and setting interval of a chosen program, given in the table of default settings (p. 8).

Time Delay Function

Time Delay function allows the program to be delayed for a period from 5 minutes to 24 hours with 5 minute intervals.

1. Press "TIMER" button. Button indicator lights up and the time indicator starts blinking.
2. Use "COOK TIME" button to set the time of a delay. Press and release to advance one digit at a time or hold the button down to scroll through the digits. Once you reach the maximum setting the count starts from the beginning.
3. Press "REHEAT/CANCEL" button to cancel the settings and reset.

IMPORTANT! It is not recommended to use Time Delay function if various dairy and perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).

You may use Time Delay function when reheating the meal. Time Delay function is not available in "FRY" program.

Keep Warm Function

Keep Warm function is being activated automatically at the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 75–80°C for a period of time up to 24 hours. Keep Warm countdown is displayed. Press "REHEAT/CANCEL" button to disable the function (button indicator goes off).

Reheat Function

Multicooker REDMOND RMC-M4515E may be used to reheat the cold meal. To reheat:

1. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device. Make sure that the bowl and the heating element fit tightly.
2. Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
3. Press "REHEAT/CANCEL" button. Button indicator lights up and reheating process begins. Reheat function count up is displayed. The meal will be warmed up to 75–80°C and the temperature will be maintained for 24 hours.
4. To cancel the function press "REHEAT/CANCEL" (button indicator goes off).

IMPORTANT! The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may affect flavor characteristics or dry out the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and put them in the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
3. Select the desired cooking program by pressing the corresponding program button.
4. Use "COOK TIME" button to set the time according to the recipe.
5. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in "FRY" program.

CAUTION! If no button was pressed for 5 seconds the program will be automatically activated with your current settings. Press "REHEAT/CANCEL" to cancel the settings and reset.

6. 5 seconds after you have finished adjusting the settings the program starts automatically. Remaining time is displayed.

"STEAM/SOUP/PASTA" program countdown begins only when the water comes to a full boil.

7. When cooking time expires the device makes an audible sound and the program indicator goes off. The device automatically enters the Keep Warm mode, "REHEAT/CANCEL" button indicator lights up. Keep Warm count up is displayed.
8. To interrupt or to cancel the program or to disable the Keep Warm function press "REHEAT/CANCEL".

"FRY"

This program is recommended for frying meat, poultry, vegetables, and seafood. Default time for the program is 15 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes with 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.

Follow recommendations given in the recipe book and stir ingredients occasionally to avoid burning. Frying with an open lid is allowed.

"PILAF"

This program is recommended for cooking various types of rice pilafs and risotto. Default time for the program is 1 hour. Manual time settings range from 10 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

“OATMEAL/GRAIN”
This program is recommended for cooking rice and other grains, hot cereals, and various side dishes. Default time for the program is 25 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

To avoid boiling away, when cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk, we recommend that you do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow the proportions suggested in the recipe book; increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

Cooking results may vary depending on the manufacturer and the place of origin of the products used.

“BAKE/PIZZA”
This program is recommended for baking cakes, pizza, pies, puddings, and various kinds of bread. Default time for the program is 1 hour. Manual time settings range from 10 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

- The readiness of a biscuit may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your biscuit is ready.
- Deactivate the Keep Warm function when baking bread.

“STEW/DESSERT”
This program is recommended for stewing vegetables, meat, poultry, and seafood and for making desserts, jams, and fruit purees. Default time for the program is 1 hour. Manual time settings range from 10 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

“STEAM/SOUP/PASTA”
This program is recommended for steaming vegetables, fish, meat, and side dishes, for cooking soups, broths, and pasta. Default time for the program is 40 minutes. Manual time settings range from 5 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

To steam:

1. Pour 500–600 ml of water in a bowl. Place the steaming container in.
2. Measure ingredients following the recipe provided, and put them into the container.
3. Follow steps 2–8 of "Standard operating procedure for automatic programs".

- Countdown of the program begins when the water comes to a full boil, providing enough steam.
- If you choose to adjust the time of the program set by default, follow recommendations given in the table of recommended steaming time for various products.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Making Fondue
- Making Cottage Cheese
- Making Cheese
- Baking Bread
- Sterilizing Tableware
- Pasteurization

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealer in your country.

RAM-CL1 — bowl extraction tongs
Use tongs for convenient extraction of the bowl out of the device. The tongs may be used with multicookers from other manufacturers.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use. Prior to first use or in order to remove the odor, boil half a lemon for 15 minutes using "STEAM/SOUP/PASTA" program.

STOP *Do not use a sponge with a hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.*

Clean the housing as needed. We recommend cleaning inner aluminum lid after each use. Clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

The steam valve is located on the lid of the device. The valve needs to be cleaned after each use.

1. Gently remove the steam valve by turning its cover counterclockwise and lifting by the ledge. If you find it difficult to remove the valve, you may carefully press it from the inner side of the lid.
2. Remove the inner part of the steam valve by turning it counterclockwise, disassemble and rinse under running water. Use mild soap if needed.
3. Let the valve dry, carry out the assembly in return sequence and install the steam valve back into place.

Condensation collector located on the housing needs to be cleaned after each use.

1. Gently press the lower part of the collector until open and gently pull it up to remove.
2. Pour the condensate out and wash the collector.
3. Put the condensation collector back into place.

Condensation may sometimes accumulate in the special cavity around the bowl. Remove it with cloth or tissue.

VI. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them
This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED		
Possible Causes		**Solving the Problem**
The lid of the device was either open or was not closed properly.		• Try to avoid opening the lid while cooking. • Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		• There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. • Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
• Wrong ingredients or settings were chosen. • General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. • Wrong time settings. • Chosen recipe is not appropriate for the device.		• We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added.	• Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. • Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl.	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	Use a smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl.	• Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. • Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED	
Possible Causes	**Solving the Problem**
Wrong ingredients, size of ingredient cuts or time settings.	• We recommend using the recipes adapted for your model. Try choosing proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredient cuts according to the recipe.

The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the Keep Warm function moderately. If your device features the function of disabling the Keep Warm in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING	
Possible Causes	**Solving the Problem**
Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed.
• Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.). • Wrong general proportions or ingredients.	• We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking mode, choose ingredients, proportions, and the size of cuts according to the recipe. • Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT	
Possible Causes	**Solving the Problem**
• The bowl was not properly washed after last use. • Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "STEW" and "SOUP" programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to Keep Warm.

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED	
Possible Causes	**Solving the Problem**
Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST	
Possible Causes	**Solving the Problem**
Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.).	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the unit with the lid closed for too long.	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the Keep Warm for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE	
Possible Causes	**Solving the Problem**
Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	
Wrong recipe.	

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

#	Product	Weight, g / pcs	Water, ml	Cooking Time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	30/35
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	45
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
4	Meatballs	480 (8 pcs) / 360 (3 pcs)	500	25/30
5	Fish fillet	500	500	20
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	30
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	40
10	Vegetables (frozen)	500	500	8
11	Steamed eggs	3 pcs	500	12

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the products used and on your personal preferences.

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time range / setting interval	Time Delay, hour	Keep warm
FRY	Frying meat, fish, vegetables, poultry, etc.	15 min	5 min – 1.5 hours / 1 min	---	+
PILAF	Cooking meat, fish, chicken, and vegetable pilaf.	1 hour	10 min – 2 hours / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Cooking various hot cereals and side dishes	25 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Baking puddings, pies, and pizza	1 hour	10 min – 8 hours / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Stewing meat, fish, vegetables, making desserts, jams, and fruit purees.	1 hour	10 min – 12 hours / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Steaming meat, fish, and vegetables, cooking broths, soups, pasta, and sausages	40 min	5 min – 8 hours / 5 min	+	+

VII. BEFORE ADDRESSING A SERVICE CENTER

Error code	Error description	Error handling
E1, E3	System error (system board or temperature sensor malfunction); the lid was not closed properly.	Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.
E2, E4	System error (temperature sensor malfunction), automatic protection against overheating activated.	Do not operate the device without the bowl installed! Disconnect the device and let it cool down within 10–15 minutes. Add water/broth and continue. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic and Teflon coating, gaskets etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual, and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ *Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.*

- Le présent appareil électrique est un dispositif mutifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des conditions de vie,pouvant être utilisé dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit).(voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

⚠ *ATTENTION! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine.Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

⚠ *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil *(p. 14)*.

⚠ *IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!*

- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes (y compris enfants) souffrant des déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque de l'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective est établie vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par la personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil, ses composants, ainsi qu'avec son emballage usine. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par les adultes.

- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

TABLE DES MATIÈRES

I. AVANT L'UTILISATION 11
II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR 11
III. POSSIBILITES COMPLEMENTAIRES 13
IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES 13
V. NETTOYAGEETMAINTIEN 13
VI. CONSEILS DE CUISSON 13
VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE 14
VIII. GARANTIES 15

Caractéristiques techniques

Modèle	RMC-M4515E
Puissance	700 W
Tension	220-240 V, 50 Hz
Volume de coupe	4 l
Revêtement de coupe	anti-brûlure, céramique
Écran de visualisation	numérique électroluminescent
Clapet de vapeur	amovible

Programmes

1. FRY (FRIRE)
2. PILAF (PAELLA)
3. OATMEAL/GRAIN (RIZ AU LAIT / CÉRÉALES)
4. BAKE/PIZZA (CUISSON/PIZZA)
5. STEW/DESSERTS (BRAISER/DESSERT)
6. STEAM/SOUP/PASTA (VAPEUR/SOUPE/PÂTES)

Fonctions

Départ defféré	jusqu'à 24 h
Maintien au chaud automatique	jusqu'à 24 h
Réchauffement des plats	jusqu'à 24 h

Composants

Miltcuiseur avec la coupe interne RB-C400	1 pièce
Container pour la cuisson à vapeur	1 pièce
Cuillère plate	1 pièce
Cuve mesuré	1 pièce
Puisoir	1 pièce
Livre «Les 100 recettes»	1 pièce
Mode d'emploi	1 pièce
Livret de service	1 pièce
Câble d'alimentation électrique	1 pièce

Le fabricant a le droit de faire les modifications du design, des composants, ainsi que des caractéristiques techniques du produit en vue de perfectionnement de sa production sans notification préalable relative aux telles modifications.

Structure deMulticuisseurRMC-M4515E A1

1. Boîtier de l'appareil
2. Couvercle
3. Poignée pour le portage
4. Clapet d'évacuation du vapeur
5. Console de commande
6. Container pour ramassage de condensât
7. Container pour cuisiner à la vapeur
8. Puisoir
9. Cuillère plate
10. Cuve mesuré
11. Bouton d'ouverture du uvercle
12. Câble d'alimentation électrique

Console de commande A2

1. Bouton du choix de programme «FRY» («FRIRE»).
2. Bouton du choix de programme «PILAF» («PAELLA»).
3. Bouton du choix de programme «OATMEAL/GRAIN» («RIZ AU LAIT / CÉRÉALES»).
4. Bouton du choix de programme «BAKE/PIZZA» («CUISSON/PIZZA»).
5. Bouton du choix de programme «STEW/DESSERT» («BRAISER/DESSERT»).
6. Bouton du choix de programme «STEAM/SOUP/PASTA» («VAPEUR/SOUPE/PÂTES»)
7. Bouton «TIMER» («DÉPART DEFFÉRÉ») – démarrage du régime de la mise au point du temps de retardateur.
8. Bouton «COOK TIME» («TEMPS DE CUISSON») – mise du temps de cuisson.
9. Bouton «REHEAT/CANCEL» («RÉCHAUFFER/ANNULER») – démarrage/débranchement de la fonction du réchauffement, arrêt du fonctionnement du programme de cuisson, remise des réglages à zéro.
10. Écran de visualisation numérique.

I. AVANT L'UTILISATION

Déballez soigneusement le multicuiseur et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente.

Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites séchez soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur *(p. 14)*.

Attention! Il est interdit d'utiliser le produit défaillant.

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

Placez le multicuiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuiseur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

Réglage du temps de cuisson

Le Multicuiseur REDMOND RMC-M4515E prévoit la possibilité de modifier le temps de cuisson mis au point pour chaque programme tacitement. Le pas de modification et la durée du temps nécessaire dépend du programme de cuisson choisi.

Pour choisir le temps de cuisson :

1. Choisissez le programme de cuisson nécessaire, en appuyant sur le bouton correspondant au programme respectif «FRY», «PILAF», «OATMEAL/GRAIN», «BAKE/PIZZA», «STEW/DESSERT» ou «STEAM/SOUP/PASTA». Sur l'écran de visualisationle temps de cuisson pour chaque programme respectif sera indiqué tacitement.
2. En appuyant sur le bouton «COOK TIME» veuillez régler le temps de cuisson nécessaire pour le programme choisi. A chaque appui sur le bouton, l'indice du temps de cuisson augmente. Afin de modifier l'indice d'une manièrerapide, veuillez appuyer et retenir le bouton. Lorsque l'indice maximum sera atteint, la mise au point recommencera depuis le début.

3. Afin d'annuler les réglages établis, il faut appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL», en recommençant ensuite du nouveau à introduire tout le programme de cuisson.

IMPORTANT! Si le temps de cuisson est réglé d'une manière manuelle, veuillez tenir compte de l'étendue du temps et du pas de réglage, prévu par le programme que vous avez choisi, conformément au «Tableau général des programmes de cuisson» (p. 15).

Fonction «DÉPART DEFFÉRÉ»

La fonction de Départ defféré permet de différer le démarrage du programme de cuisson dans l'intervalle allant de 5 minutes jusqu'à 24 heures, avec un pas de réglage de 5 minutes.

1. Veuillez appuyer sur le bouton «TIMER». L'indicateur du bouton s'allume, l'indicateur d'heure commence à clignoter
2. En appuyant sur le bouton «COOK TIME» veuillez mettre au point l'heure, dont à l'issu le programme de cuisson doit être mise en marche. Afin de modifier l'indice rapidement, veuillez appuyer et retenir le bouton. Lorsque l'indice maximum sera atteint, lamise du temps au point recommencerade puis le début.
3. Afin d'annuler les réglages établis il faut appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL», en introduisant par la suite du nouveau tout le programme de cuisson.

IMPORTANT! Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de retardateur dans le cas ou il s'agit des denrées périssables choisies comme ingrédients de votre plat (œufs, lait cru, viande, fromage etc.).

La fonction de retardateur est accessible pour la fonction du réchauffement des plats. Pour le programme «FRY» la fonction de retardateur n'est pas accessible.

Fonction de la durée utile de la température des plats cuisinés (maintien au chaud automatique)

Branchement automatique de la fonction juste après la fin de fonctionnement du programme de cuisson permet de maintenir la température du plat cuisiné dans des limites de 75–80°C pendant 24 heures. Sur l'écran de visualisationle comptage direct du fonctionnement de la fonction du maintien au chaud automatique est indiqué. Au cas échéant il est possible de débrancher la fonction du maintien au chaud automatique en appuyant sur le bouton «REHEAT/CANCEL» (l'indicateur du bouton s'éteint).

Fonction de réchauffement des plats

Le Multicuiseur REDMOND RMC-M4515E permet également de réchauffer les plats froids. Pour cela :

1. Posez les produits dans la coupe, placez la coupe dans le multicuiseur. Soyez certain que la coupese touche à l'élément du chauffage d'une manière dense.
2. Fermez le couvercle jusqu'au clic, faites connecter l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez sur le bouton «REHEAT/CANCEL». L'indicateur du bouton s'allume, la fonction du réchauffement démarre. L'écran de visualisation indiquera la minuterie directe de réchauffement en marche. L'appareil réchauffe le plat jusqu'à la température de 75–80°C. Cette température sera maintenue durant 24 heures.
4. Dans le cas échéant, il est possible de débrancher la fonction de réchauffement en appuyant sur le bouton «REHEAT/CANCEL» (l'indicateur du bouton s'éteint).

IMPORTAT! Nonobstant au fait que le multicuiseur puisse maintenir le plat au chaud jusqu'à 24 heures, il n'est pas recommandé de laisser les plats sous ce régime plus de 2–3 heures, pour ne pas provoquer les conséquences négatives influençant leurs qualités gustatives.

Mode général d'actions relatif à l'utilisation des programmes automatiques

1. Veuillez préparer les ingrédients indispensables conformément à votre recette, les posez dans la coupe. Veuillez surveiller que tous les ingrédients, dont les produits liquides, soient placés plus bas que la mention maximale de l'échelle marquée dans la surface interne de la coupe.
2. Insérez la coupe dans le boîtier de l'appareil ; soyez persuadés qu'elle se touche d'une manière dense à l'élément du réchauffement. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Faites brancher l'appareil au réseau électrique.
3. Choisissez le programme de cuisson nécessaire en appuyant sur le bouton respectif
4. En appuyant sur le bouton «COOK TIME» faites régler le temps de cuisson en fonction de votre recette.
5. Réglez le retardateur si c'est nécessaire. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour le programme «FRY».

ATTENTION! Dans le cas ou pendant l'introduction du programme son interruption éventuelle dépasse 5 secondes, celui-ci sera mis en marche d'une manière automatique, avec des paramètres introduits. Aucaséchéant, veuillez arrêter la réalisation du programme en appuyant sur le bouton «Cancel/Reheat» et recommencez le réglage ensuite.

6. 5 secondes après l'introduction des données respectives, la réalisation du programme commence automatiquement. L'écran de visualisation indique la minuterie selon le programme choisi. Leprogramme «STEAM/SOUP/PASTA» prévoitlecomptage du temps à rebours,à partir du moment ou l'eau dans la coupe commence à bouillir.
7. A la fin du programme de cuisson un signal résonne et l'indicateur du programme choisi s'éteint. La fonction du maintien au chaud automatique démarre automatiquement, l'indicateur du bouton «REHEAT/CANCEL» s'allume. Sur l'écran de visualisation la minuterie directe de la durée du régime sera indiquée.
8. Pour l'interruption du procédé de la cuisson, l'annulation du programme établi ou l'arrêtdu régime de maintien au chaud automatique, veuillez appuyer sur le bouton «REHEAT/CANCEL».

Pou robtenir le bon résultat suivez les conseils du «Livre des recettes» annexé au Multicuisseur REDMOND RMC-M4515E.

Programme «FRY»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des viandes, légumes, volailles, fruits de mer dans la friture. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart allant à partir de 5 minutes jusqu'à 1 heure avec le pas d'écart d'une minute. La fonction de retardateur n'est pas accessible pour ce type du programme.

Afin que les ingrédients ne soient pas brûles, suivez les indications du livre des recettes et faites remuer régulièrement le contenu de la coupe. Il est admissible de cuire des produits avec le couvercle de l'appareil soulevé.

Programme «PILAF»

Ce programme est recommandé pour la cuisson de variantes différentes du pilaf. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart allant à partir de 10 minutes jusqu'à 2 heures avec le pas d'écart de 5 minutes.

Programme «OATMEAL/GRAIN»

Ce programme est recommandé pour la cuisson des bouillies à la base de l'eau et du lait, ainsi que pour les garnitures. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart allant à partir de 5 minutes jusqu'à 4 heures avec le pas d'écart de 5 minutes.

Le programme «OATMEAL/GRAIN» est destiné pour la cuisson de bouillies à la base du lait pasteurisé avec peu de teneur de grasse. Afind'éviter l'évaporation du lait et d'obtenir un résultat indispensable, il est recommandé de prévoir avant la cuisson:

- Lavagesoigneuxdestouslesgruauxen grains entiers (riz, sarrasin, millet-etc.), jusqu'à ce que l'eau ne devienne propre;
- Lubrifier avec du beurre la coupe de Multicuisseur avant la cuisson;
- Respecter des proportions rigoureusement, en mesurant des ingrédients selon les recettes proposées dans le livre culinaire (ne diminuer ou rajouter le nombre d'ingrédients que d'une façon proportionnelle);
- Diluerlelaitentier avec de l'eau potable, en proportion 1:1.

Les caractéristiques du lait et des gruaux, en fonction du lieu d'origine et du producteur peuvent se distinguer,ce qui joue parfois sur les résultats de la cuisson.

Programme «BAKE/PIZZA»

Le programme est destiné pour la cuisson des gratins, gâteaux, biscuits, pizza, ainsi que pour la cuisson du pain. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart allant à partir de 10 minutes jusqu'à 8 heures avec le pas d'écart de 5 minutes.

Vous pouvez vérifier si le biscuit est prêt, en y enfonçant un bâtonnet en bois (cure-dent). Si après son retrait vous n'y voyez pas des traces de la pâte collée - le biscuit est prêt.

Il est recommandé pour la cuisson de pain de débrancher la fonction de réchauffement automatique du plat, quelles que soient les phases de la cuisson.

Programme «STEW/ DESSERT»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à l'étouffement des viandes, poissons, préparation des garnitures diverses, ainsi que des desserts, compotes des fruits et confitures. La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écartallant à partir de 10 minutes jusqu'à 12 heures, avec le pas d'écart de 5 minutes.

Programme «STEAM/SOUP/PASTA»

Ce programme est recommandé pour la cuisson à la vapeur des légumes, poissons, viandes, ravioles, plats végétariens et diététiques, cuisson des soupes, pâtes, demi-produits, menus d'enfant.La mise au point manuelle du temps étant possible avec l'écart allant à partir de 5 minutes jusqu'à 8 heures avec le pas d'écart de 5 minutes.

Pour cuisiner des légumes et d'autres produits à la vapeur :

1. Versez dans la coupe 500–600 ml de l'eau. Placezdans la coupe lecontainer destinépour la cuisson à la vapeur.
2. Mesurez et préparez les produits selon votre recette, les posez d'une manière régulière dans le containerpour la cuisson à la vapeur.
3. Suivezlesp. 2–8 dela partie «Mode général d'actionsrelatif à l'utilisation des programmes automatiques».

Le compte à rebours de la réalisation du programme de cuisson débute après l'ébullition de l'eau et après que la densité suffisante de la vapeur dans la coupe soit atteinte.

Si vous n'utilisez pas le réglage automatique du temps prévu pour ce programme,veuillez consulter le tableau du temps recommandé pour la cuisson à la vapeur des produits divers.

III. POSSIBILITES COMPLEMENTAIRES

- Cuisson de la fondue
- Cuisson du fromage blanc
- Cuisson du fromage
- Cuisson du pain
- Stérilisation des ustensiles et des objets de l'hygiène individuelle
- Pasteurisation

IV. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Il est possible d'acquérir à part les accessoires complétant le Multicuisseur. Pour des questions concernant leur gamme, acquisition et compatibilité avec le modèle de votre appareil, veuillez vous adresser au concessionnaire agréé implanté dans votre pays.

RAM-CL1 — Pince pour la coupe
Destinée à la extraction pratique de la coupe du Multicuisseur. Son utilisation avec d'autres marques des multicuiseurs est possible.

V. NETTOYAGEETMAINTIEN

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, soyez surs que celui-ci est déconnecté du réseau électrique, et qu'il'soit refroidi complètement. Utilisez le tissu doux et la lessive non abrasive. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil juste après son utilisation. Avant le premier usage, ou dans l'objectif d'éliminer des odeurs apparues suite à la cuisson, nous vous recommandons d'y faire bouillir pendant 15 minutes une moitié du citron, en mettant en marche le programme «STEAM/SOUP/PASTA».

STOP *Il est expressément interdit d'utiliser pour le nettoyage des substances abrasives, des éponges au revêtement abrasif, ayant l'agressivité chimique, ou d'autres substances qui ne seraient pas recommandées à l'usage avec des produits entrant en contact avec la nourriture. Il est expressément interdit de placer le boîtier de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous l'eau.*

Ne nettoyez leboîtierde l'appareil que dans le cas de nécessité.

Il appartient de nettoyer le couvercle interne en aluminium après chaque utilisation de l'appareil.

Il est recommandé de nettoyer la coupe après chaque usage de l'appareil. Il est possible d'utiliser la lave-vaisselle. A la fin de nettoyage, essuyez la surface externe de la coupe jusqu'à ce qu'elle devienne sèche.

Le clapet de vapeur est situé sur le couvercle de l'appareil. Procédez au nettoyage de celui-ci après chaque cuisson, d'une manière ci-dessous:

1. Sans y mettre un gros effort, enlevez le clapet de vapeur, en tournant légèrement son couvercle à gauche et en soulevant la saillie. Si le clapet est difficile à sortir, il est possible de l'appuyer légèrement du coté de couvercle interne.
2. Séparez la partie interne du clapet en la tournant à gauche, démontez le clapet entièrement et le lavez soigneusement dans l'eau courante en utilisant éventuellement la lessive.
3. Faites sécher le clapet, montez-le dans la séquence négative, ensuite posez-le sur place.

Il est indispensable de nettoyer le container destiné pour le condensat situé sur le boîtier de l'appareil après chaque usage :

1. Appuyez légèrement sur la partie basse du container jusqu'à ce que celui-ci s'ouvre, sortez-le d'une manière délicate, en le tirant vers le haut.
2. Versez le condensat et procédez au nettoyage du container.
3. Placez le container sur place.

L'excédent du condensat peut, parfois, s'accumuler dans la cavité spéciale située tout autour de la coupe. Utilisez des serviettes de cuisine pour l'expulser.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation
Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.

PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles		Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entreouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'ést pas assez élevée.		• Pendant la cuisson, ne pas ouvrez le multicuiseur sans nécessité. • Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvrcle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'ést pas assez élevée.		• La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. • Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettez de contaminations du disque chauffant.
• Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. • Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées. • La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. • La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur.		• Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). N'utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. • Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.		La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Griller: • Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. • Excès d'eau dans la cuve.		• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. • En mode «Griller «suivez strictement la recette choisie.
		Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermez le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et videz l'eau.
Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.		Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

Choix erronné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour trop longtemps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour longtemps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du maintien au chaud uilisez cette fonction.

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable *(voir. p. 13)*.
• Les aliments soit n'ont pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). • Non observation des proportions du plat ou choix erronné du type d'aliment.	• Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. • Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devient transparente.

PLAT BRULE

• La cuve est mal lavée après la fois précédante. • Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé.	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).

La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. • Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrez le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graisser le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas versez de l'huile dans la cuve!).

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaques 5-7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crème fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits finis ont été laissés pour très longtemps dans le multicuiseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multicuiseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits finis dans le multicuiseur pour le court terme avec le maintien au chaud activé.

PATE NON LEVEE

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal approprié.	
La recette choisie ne convient pas au modèle donné de multicuiseur.	

Certains modèles de multicuiseurs REDMOND en modes «STEW» et «SOUP» prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud.

Temps recommandé pour la cuisson à la vapeurdes produits divers

№	Produit	Poids, g / quantité	Quantité d'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc/ bœuf (cubes 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30/35
2	Filetd'agneau(cubes 1,5 x 1,5 sm)	500	500	45
3	Filet de poulet(cubes 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
4	Quenelles/boulettes	480 (8 pièces) / 360 (3 pièces)	500	25/30
5	Poisson (filet)	500	500	20
6	Crevettespoursalade, épluchées, cuites, surgelées	500	500	5
7	Pommes de terre(cubes 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20
8	Carotte (cubes 1,5 x 1,5 sm)	500	500	30
9	Betterave (cubes 1,5 x 1,5 sm)	500	500	40
10	Légumes (surgelés)	500	500	8
11	œuf à la vapeur	3	500	12

Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont générales. Le temps réel peut se distinguer des indices recommandés en fonction de la qualité du produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages usine)

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson tacite	Diapason du temps de cuisson/ pas de réglage	Départ différé	Fonction du maintien au chaud
FRY	Cuisson de viandes, poissons, légumes ; cuisson des garnitures	15 min	5 min– 1 heure 30 min / 1 min	---	+
PILAF	Cuisson des types différents de pilaf	1 heure	10 min – 2 heures / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Cuisson des bouillies diverses à la base de l'eau et du lait; cuisson des garnitures	25 min	5 min – 4 heures / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Cuissondesbiscuits, gratins, gâteaux; cuisson de pizza	1 heure	10 min – 8 heures / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Cuisson des viandes, poissons, légumes; cuisson des plats divers, compotes, desserts, confitures	1 heure	10 min – 12 heures / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Cuisson des plats à la vapeur: viandes, poissons, légumes; cuisson des bouillons et des soupes; caisson des pâtes, saucisses, demi-produits surgelés.	40 min	5 min – 8 heures / 5 min	+	+

VII. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Indication de l'erreur sur l'écran de visualisation	Défauts éventuels	Élimination de l'erreur
E1, E3	L'erreurdusystème (mise éventuelle horsd'usagedelacarte électronique ou du capteur thermique), ou la mauvaise fermeture du couvercle	Fermez le couvercle d'une manière dense. Si le problème n'est pas réglé, veuillez vous adresser au Centre de service agrée.
E2, E4	L'erreur du système (mise éventuelle horsd'usagedu capteur thermique), ou la mise en route de la protection automatique contre la surchauffe	Ne branchez pas l'appareil avec la coupe vide ! Débranchezl'appareildurésseau électrique, laissez-le se refroidir pendant 10 – 15 min, rajoutez ensuite de l'eau (bouillon) dans la coupe et continuez la cuisson. Sileproblèmen'est pas réglé, veuillez vous adresser au Centre de service agrée.

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche.	Pas d'alimentation du secteur.	Vérifiez la tension du secteur.
La durée de cuisson est trop longue.	Pannes de courant.	Vérifiez la tension du secteur.
	Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant.	Eliminez l'objet étranger.
	La cuve du multicuiseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

VIII. GARANTIES

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat est confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.).

La durée de vie du produit et la durée respective des engagements en vue de garantie est estimée à partir du jour de vente ou de la date de fabrication du produit (dans le cas ou la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication du dispositif figure dans le numéro de la série indiqué sur l'étiquette de l'identification du corps du produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent le mois, le 8ème – l'année de fabrication du dispositif.

La durée de service établie par le fabricant fait 5 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jetez ces produits avec les ordures ménagères.

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

⚠ *Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.*

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; Auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; Nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; Private Zimmervermietung.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

⚠ *VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

⚠ *Beachten Sie: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung *(Seite 20)*.

⚠ *Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!*

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt warden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

INHALTSVERZEICHNIS

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN 18
II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS 18
III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN 19
IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR 19
V. REINIGUNG UND WARTUNG 19
VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE 19
VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN 21
VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN 21

Spezifikation

Modell	RMC-M4515E
Leistung	700 W
Spannung	220–240 V, 50 Hz
Topffassungsvermögen	4 l
Topfbeschichtung	Antihaftbeschichtung keramisch
Display	LCD, digital
Dampfauslassventil	abnehmbar

Zubereitungsprogramme

1. FRY (BRATEN)
2. PILAF (PAELLA)
3. OATMEAL/GRAIN (MILCHREIS/ BABYNAHRUNG)
4. BAKE/PIZZA (BACKEN/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (SCHMOREN/DESSERT)
6. STEAM/SOUP/PASTA (DAMPFGAREN/SUPPEN)

Funktionen

Startzeit Vorwahl	bis 24 h
Warmhaltefunktion	bis 24 h
Aufwärmen	bis 24 h

Bestandteile

Multikocher mit Einbautopf RB-C400	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Messbecher	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Rezeptbuch „100 Rezepte"	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.
Stromkabel	1 St.

Der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen in der Beschaffenheit, der Bestandteile und der technischen Eigenschaften des Produktes bei Nachbesserungen ohne zusätzliche Vorankündigung über diese Änderungen vor.

Beschreibung der RMC-M4515E A1

1. Gehäuse
2. Gerätedeckel
3. Tragegriff
4. Dampfauslassventil
5. Bedienfeld
6. Kondensatsammelbehälter
7. Dampfgitter
8. Schöpflöffel
9. Flachlöffel
10. Messbecher
11. Taste der Deckelöffnung
12. Stromkabel

Bedienfeld A2

1. Taste für das Programm „FRY" („BRATEN")
2. Taste für das Programm „PILAF" („PAELLA")
3. Taste für das Programm „OATMEAL/GRAIN" („MILCHREIS/ BABYNAHRUNG")
4. Taste für das Programm „BAKE/PIZZA" („BACKEN/PIZZA")
5. Taste für das Programm „STEW/DESSERT" („SCHMOREN / DESSERT")
6. Taste für das Programm „STEAM/SOUP/PASTA" („DAMPFGAREN/SUPPEN")
7. Taste „TIMER" („STARTZEIT VORWAHL") – Einschalten der Startzeit Vorwahl Funktion.
8. Taste „COOK TIME" („KOCHZEIT") — Einstellung der Garzeit.
9. Taste "REHEAT/CANCEL" („WARMHALTEN/BEENDEN") — Ein-/Ausschalten der Warmhalte-Funktion, Beenden des Zubereitungsprogramms, Löschen der gewählten Einstellungen.
10. Digitaldisplay

I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsstücke und Werbesticker außer dem Sticker mit der Seriennummer.

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät *(Seite 20)*.

Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor dem ersten Einschalten

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

Einstellung der Zubereitungszeit

Beim Multikocher Redmond RMC-M4515E gibt es die Möglichkeit, die Zubereitungszeit, die für jedes Zubereitungsprogramm standardmäßig eingestellt ist, zu ändern. Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab.

Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Wählen Sie das gewünschte Programm, durch drücken der Taste des entsprechenden Programms: „FRY", „PILAF", „OATMEAL/GRAIN", „BAKE/PIZZA", „STEW/DESSERT" oder „STEAM/SOUP/PASTA". Auf dem Display wird für jedes Programm die standardmäßige Zubereitungszeit angezeigt.
2. Durch drücken der Taste „COOK TIME" stellen Sie die gewünschte Betriebszeit für das gewählte Programm ein. Bei jedem Drücken der Taste erhöht sich der Wert. Zur schnellen Änderung der Zubereitungszeit halten Sie die Taste gedrückt. Ist der Maximalwert erreicht, wird die Einstellung vom Bereichsanfang fortgesetzt.
3. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.

WICHTIG! Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Übersichtstabelle der Zubereitungsprogramme (Seite 22).

Funktion „Startzeit Vorwahl"

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Beginn des Zubereitungsprogramms von 5 Minuten bis 24 Stunden mit einem Einstellungsschritt von 5 Minuten zu verzögern.

1. Drücken Sie die Taste „TIMER". Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf, dabei beginnt die Zeitanzeige auf dem Display zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste „COOK TIME" und stellen Sie die Zeit ein, in deren das Zubereitungsprogramm starten soll. Zur schnellen Änderung der Zubereitungszeit halten Sie die Taste gedrückt. Ist der Maximalwert erreicht, wird die Einstellung vom Bereichsanfang fortgesetzt.
3. Zum Abbruch der getätigten Einstellungen drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL", wonach das Zubereitungsprogramm neu gewählt werden muss.

WICHTIG! Die Verwendung der Startvorwahlfunktion ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Die Startzeit Vorwahl Funktion ist für die Aufwärm-Funktion verfügbar. Bei dem Programm „FRY" lässt sich diese Funktion „Startzeit Vorwahl" nicht einschalten.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion schaltet automatisch nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 75–80°C bis zu 24 Stunden halten. Auf dem Display wird die Betriebszeit angezeigt. Bei Bedarf kann die automatische Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste "REHEAT/CANCEL" ausgeschaltet werden (dabei erlischt die Anzeige der Taste).

Aufwärmfunktion

Zum Aufwärmen kalter Gerichte:

1. Geben Sie alle notwendigen Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Überzeugen sie sich, dass der Topf auf dem Heizelement ganz aufliegt.
2. Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Schließen Sie den Multikocher am Stromnetz an.
3. Drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL". Dann leuchtet die Anzeige der Taste auf und schaltet sich die Aufwärm-Funktion ein. Auf dem Display wird Direktzählung der Betriebszeit angezeigt. Das Gericht wird bis auf 75 bis 80°C aufgewärmt. Diese Temperatur kann 24 Stunden gehalten werden.
4. Bei Bedarf kann die Aufwärm-Funktion durch Drücken der Taste "REHEAT/CANCEL" ausgeschaltet werden (dabei erlischt die Anzeige der Taste).

WICHTIG! Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme

1. Bereiten Sie die notwendigen Zutaten laut dem Rezept vor, geben Sie diese in den Topf. Beachten Sie, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, den maximalen Skalenwert der Innenfläche des Topfes nicht übersteigen.
2. Setzen Sie den Topf ins Gehäuse, drehen Sie ihn ein wenig, um sicherzustellen, dass er auf dem Heizelement aufliegt. Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
3. Wählen Sie das gewünschte Zubereitungsprogramm durch Drücken der entsprechenden Taste.

4. Drücken Sie die Taste „COOK TIME", um die Zubereitungszeit nach dem Rezept einzustellen.
5. Bei Bedarf stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Startzeit Vorwahl" lässt sich bei dem Programm „FRY" nicht einschalten.

VORSICHT! Beim Abbruch der Einstellung für mehr als 5 Sekunden, startet das Programm automatisch nach den eingegebenen Parametern. Wenn nötig, beenden Sie das Programm, durch Drücken der Taste "REHEAT/CANCEL" und stellen Sie es erneut ein.

6. 5 Sekunden nach dem Ende der Einstellung von Parametern startet das Zubereitungsprogramm automatisch. Auf dem Display wird die Restzeit angezeigt. Im Programm „STEAM/SOUP/PASTA" beginnt das Ablaufen der Zubereitungszeit nach dem Aufkochen des Wassers.
7. Am Enden des Programms erklingt ein Tonsignal und die Anzeige des gewählten Programms erlischt. Die Warmhaltefunktion wird automatisch eingeschaltet und die Anzeige der Taste "REHEAT/CANCEL" leuchtet auf. Auf dem Display wird Direktzählung der Betriebszeit angezeigt.
8. Zum Abbrechen der Zubereitung oder Beenden des eingegebenen Programms oder Ausschalten der automatischen Warmhaltefunktion drücken Sie die Taste "REHEAT/CANCEL".

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum RMC-M4515E beigelegten Rezeptbuch "100 Rezepte" zu nehmen.

Programm „FRY"
Programm zum Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten ist im Einstellschritt von 1 Minute möglich. Die Funktion „Startzeit Vorwahl" lässt sich bei diesem Programm nicht einschalten.

Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, befolgen Sie die Empfehlungen des Rezeptheftes und rühren Sie den Topfinhalt von Zeit zu Zeit. Es ist möglich, den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung offen zu bleiben.

Programm „PILAF"
Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Risotto und Paella Gerichten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 2 Stunden ist im einem Einstellungsschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „OATMEAL/GRAIN"
Programm zur Zubereitung von Breis, Milchreis und zum Kochen von Beilagen. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 4 Stunden im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Brei aus der pasteurisierten Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Überkochen von Milch zu vermeiden, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt,
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben,
- die Mengenangaben streng einhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptbuches abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt

Programm „BAKE/PIZZA"
Das Programm ist zum Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen, Pizza, Brot. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 8 Stunden ist im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstöckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstöckchen kein Teig — ist der Keks fertig. Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

Programm „STEW/DESSERT"
Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Gemüse, Beilagen, Konfitüre, Obstpüree und Desserts. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 12 Stunden ist im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „STEAM/SOUP/PASTA"
Für die Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch, Diätgerichten und vegetarischen Gerichten, Kindermenüs mit Dampf, Suppen, Brühe; sowie zum Kochen von Teigwaren, Wurstwaren, Tiefkühlkost. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 8 Stunden ist im Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Beim Dampfkochen von Gemüse und anderen Lebensmitteln:

1. Geben Sie 500–600 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese gemäß Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter.
3. Folgen Sie den Punkten 2–8 des Abschnitts "Allgemeine Verfahren zur Anwendung der automatischen Zubereitungsprogramme" und „Empfohlene Zubereitungszeit beim Dampfgaren von verschiedenen Produkten" .

Bei diesem Programm beginnt der Ablauf der eingegebenen Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen vom Wasser und Bildung der erforderlichen Dampfmenge im Topf.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Fonduezubereitung
- Quarkzubereitung und Käsezubereitung
- Brotbacken
- Pasteurisierung
- Sterilisierung von Babygeschirr

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör erhalten Sie für den Multikocher kann separat erworben werden. Information über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit dem Modell Ihres Geräts können Sie bei unserem offiziellen Händler in Ihrem Land bekommen.

RAM-CL1 – Zange für ein komfortables und sicheres Entfernen des Topfes. Kein Verrutschen und Verkratzen der äußeren Fläche des Behälters.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts, trennen es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abgekühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung. Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm "STEAM/SOUP/PASTA" aufkochen zu lassen.

Bei der Reinigung keine aggressive Stoffe, Schwämme mit einem aggressiven Belag und chemisch aggressive Mittel zu verwenden.

Das Gerätegehäuse NICHT in Wasser tauchen oder unter den Wasserstrahl stellen.

Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf. Der innere Aluminiumdeckel sollte nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt warden.

Der Topf ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Dieser kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfes trocken.

Das Dampfventil ist auf dem oberen Gerätedeckel befestigt. Reinigen Sie das Dampfventil nach jedem Gebrauch:

1. Drehen Sie den Deckel des Dampfventils ein Stück im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihm den Kamm ein wenig nach oben, um das Dampfventil zu entfernen, es darf kein Kraftaufwand erforderlich sein. Ist das Ventil schwer zu entfernen, können Sie auf am Innendeckels leicht drücken.
2. Entfernen Sie den Innenteil des Ventils durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, zerlegen Sie das Ventil vollständig und reinigen Sie es gründlich unter fließendem Wasser, gegebenenfalls mit einem Geschirrspülmittel.
3. Trocken Sie das Ventil, setzen Sie es in umgekehrter Reihenfolge zusammen und stellen Sie es zurück.

Der Kondensatsammelbehälter, der sich am Gerätegehäuse befindet, sollte ebenfalls gereinigt werden.

Drücken Sie auf den unteren Teil des Collectors und ziehen Sie selbigen vorsichtig zu sich um Ihn zu entfernen.

Gießen Sie das Kondensat heraus; reinigen Sie den Behälter und setzen Sie ihn wieder ein.

Manchmal kann sich der Kondensatüberschuss in einer speziellen Vertiefung um den Topf herum auf dem Gerätegehäuse sammeln. Verwenden Sie einen Lappen oder ein Tuch, um diesen zu entfernen.

VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE

Zubereitungsfehler und Abhilfe
In der untenstehenden Tabelle sind häufige Fehler aufgeführt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher auftreten können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemursachen		Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätdeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.		• Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. • Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Überzeugen Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätdeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.		• Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anlegen. • Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Entfernen Sie eventuelle Verunreinigung an der Heizscheibe.
• Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. • Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. • Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). • Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher.		• Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepasstes) Rezepte. • Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.		Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.
Beim Braten:	Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen.	• Beim normalen Braten ist ausreichend, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. • Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf.	schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.
Beim Kochen: Herauskochen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.		Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfauslassventil überdeckt.	Legen Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im Warmhaltebetrieb.	Die längere Verwendung der Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit nutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser *(Seite 20)*.
• Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen usw.) • Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt.	• Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. • Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.

DAS GERICHT BRENNT AN

• Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. • Die Antihaftbeschichtung des Topfs wurde beschädigt.	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, überzeugen Sie sich, dass der Topf gut gereinigt ist und die Antihaftbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nur wenn es notwendig ist.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Rezeptanweisungen, die an dieses Gerätmodell angepasst sind.

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne usw.)	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange belassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu nehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt kurze Zeit, bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden unzureichend vermischt.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden.	
Sie haben das Mehl nicht durchgesiebt oder den Teig schlecht geknetet.	
Sie haben die Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht.	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt nicht zum Backen in diesem Multikochermodell.	

Bei dieser Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW" und „SOUP" reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in den Betrieb des Warmhaltens umschalten.

Empfohlene Zubereitungszeit beim Dampfgaren von verschiedenen Produkten

№	Produkt	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
1	Schwein- / Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	45
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Frikadellen / Buletten	480 (8 pcs)/ 360 (3 pcs)	500	25/30
5	Fisch (Filet)	500	500	20
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und gefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20

№	Produkt	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Zubereitungszeit, Min
8	Möhre (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rote Rübe (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40
10	Gemüse (feingefrorene)	500	500	8
11	Dampfei	3 pcs	500	12

Es ist zu beachten, dass dies allgemeine Hinweise sind. Die tatsächliche Zeit kann sich von den empfohlenen Werten, abhängig von Qualität des bestimmten Produkts sowie von ihren Geschmackvorzügen, unterscheiden.

Übersichtstabelle der Zubereitungsprogramme (Werkeinstellungen)

Programm	Anwendungshinweise	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich/ Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Warmhalten
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichen	15 Minuten	5 Minuten – 1 Stunde 30 Minuten / 1 Minuten	---	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Pilaw	1 Stunde	10 Minuten – 2 Stunden / 5 Minuten	+	+
OATMEAL/ GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Breis, Milchreis; Kochen von Beilagen	25 Minuten	5 Minuten – 4 Stunden / 5 Minuten	+	+
BAKE/PIZZA	Backen von Biskuits, Aufläufen, Kuchen, Pizza	1 Stunde	10 Minuten – 8 Stunden / 5 Minuten	+	+
STEW/DESSERT	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Mehrkomponentengerichen, Zubereitung von Konfitüre, Obstpüree und verschiedenen Desserts	1 Stunde	10 Minuten – 12 Stunden / 5 Minuten	+	+
STEAM/SOUP/ PASTA	Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch (mit Dampf), Suppen, Brühe; Kochen von Teigwaren, Wurstwaren, Tiefkühlkost	40 Minuten	5 Minuten – 8 Stunden / 5 Minuten	+	+

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Mögliche Störungen	Störungsbehebung
E1, E3	Systemfehler (Der Ausfall der Elektroplatte oder Temperaturgeber ist möglich), oder der Deckel ist nicht fest geschlossen	Schließen Sie den Deckel fest. Wenn die Störung bleibt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E2, E4	Systemfehler (Der Ausfall der Temperaturgeber ist möglich), oder der Überhitzungsschutz ist ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät mit einem leeren Topf nie ein! Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es 10-15 Min. abkühlen, danach gießen Sie in den Topf das Wasser (die Brühe) hinzu und setzen Sie die Zubereitung fort. Wenn die Störung bleibt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Möglich Ursache	Störungsbehebung
Schaltet nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Prüfen sie die Spannung im Stromnetz.
Das Gericht wird zu lang zubereitet.	Störungen in der Stromversorgung.	Prüfen sie die Spannung im Stromnetz.
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand.	Entfernen Sie den Fremdgegenstand.
	Der Topf wurde ins Multikochergehäuse schief eingesetzt.	Setzten Sie den Topf gerade ein.
	Das Heizelement ist verschmutzt.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lassen Sie es abkühlen. Reinigen sie das Heizelement.

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt wird eine Gebrauchsgarantie von 2 Jahre ab dem Kauf gewährt. Im Rahmen der Garantiezusage verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Einzelteilen oder des ganzen Produktes sämtliche Herstellerfehler, die durch die mangelhafte Materialbeschaffenheit oder des Zusammenbaus verursacht werden, zu beseitigen. Die Garantie tritt erst in Kraft, wenn der originale Garantieschein mit dem Kaufdatum, dem Firmenstempel und die unterschrift des Verkäufers versehen ist. Die Garantie kann nur dann gewährt werden, wenn das Erzeugnis gemäß Gebrauchsanweisung verwendet wurde, wenn es nicht in Eigenregie repariert und nicht zerlegt wurde, nicht durch einen inkorrekten Betrieb des Geräts beschädigt wurde, sowie das Zubehör in vollem Umfang erhalten wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Gerätes und die Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, keramische, Teflon- und andere Antihaftbeschichtungen, Dichtungen, usw.).

Die Betriebsdauer des Gerätes und die Gültigkeitsdauer der Garantieverpflichtungen werden ab Verkaufsdatum oder ab Herstellungsdatum des Gerätes (wenn das Verkaufsdatum unbekannt ist) berechnet.

Das Herstellungsdatum des Gerätes kann man in der Seriennummer finden, die sich auf einem Klebezettel auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bezeichnen ein Monat, das 8. – Herstellungsjahr.

Die durch den Hersteller bestimmte Lebensdauer des Gerätes beträgt 5 Jahre nach dem Kaufdatum, sofern es in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung und den geltenden Techniknormen betrieben wird.

Die Verpackung, die Gebrauchsanweisung, sowie das Gerät selbst sollen laut dem lokalen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Werfen Sie solche Geräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging. Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

⚠ *De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.*

- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers , bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet - industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.

⚠ *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.*

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen

of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

⚠ *Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel *(blz. 27)*.

⚠ *HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te houden!*

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die lichamelijke , neurologische of geestelijke handicap hebben of gebrek aan ervaring en kennis, behalve wanneer deze personen onder toezicht staan of zij krijgen instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te blijven zodat zij niet met dit apparaat, accessoires evenals fabrieksverpakking gaan spelen. Reiniging en onderhoud van het ap-

paraat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht van volwassenen.

- Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.

INHOUD

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK 25
II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER 25
III. EXTRA MOGELIJKHEDEN 26
IV. OPTIONELE ACCESSOIRES 26
V. REINIGING EN ONDERHOUD VAN MULTIKOKER 27
VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN 27
VII. VOORDAT U NEEMT CONTACT MET DE SERVICE CENTER 28
VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN) 28

Technische specificaties

Model	RMC-M4515E
Vermogen	700 W
Voltage	220–240 V, 50 Hz
Capaciteit van opschepper	4 L
Laag van de kom	keramische antiaanbaklaag
Display	Digitaal LED
Stoomventiel	verwijderbaar

Programma's

1. FRY (BRADEN)
2. PILAF (PILAV)
3. OATMEAL / GRAIN (MELKPAP/GRANEN)
4. BAKE/PIZZA (BAKKEN/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (STOVEN/DESSERT)
6. STEAM/SOUP/PASTA (STOMEN/SOEP/PAASTA)

Functies

Uitgestelde start	tot 24 uur
Automatische opwarming	tot 24 uur
Opwarmen van voedsel	tot 24 uur

Uitvoering

Multikoker met geïnstalleerd binnen kom RB-C400	1 st.
Container voor de voorbereiding op de stoom	1 st.
Platte lepel	1 st.
Maatbeker	1 st.
Opschepper	1 st.
Het boek «100 Recepten»	1 st.
Handleiding	1 st.
Garantieboek	1 st.
Netsnoer	1 st.

De fabrikant heeft het recht om wijzigingen in het ontwerp, uitvoering, evenals in de technische specificaties van het product aan te brengen in de loop van productverbetering zonder voorafgaande kennisgeving van dergelijke wijzigingen.

Samenstelling van Multikoker RMC-M4515E A1

1. Behuizing van het toestel
2. Deksel
3. Handgreep
4. Uitneembare stoomventiel
5. Bedieningspaneel
6. Container voor accumulatie van condensaat
7. Container voorhet stomen
8. Soeplepel (opschepper) binnendeksel Afdichtingsring
9. Platte lepel
10. Maatbeker
11. Deksel open-knop
12. Netsnoer

Bedieningspaneel A2

1. Knop voor het kiezen van het programma "FRY" ("BRADEN").
2. Knop voor het kiezen van het programma "PILAF" ("PILAV").
3. Knop voor het kiezen van het programma "OATMEAL/GRAIN" ("MELKPAP/GRANEN").
4. Knop voor het kiezen van het programma "BAKE/PIZZA" ("BAKKEN/PIZZA").
5. Knop voor het kiezen van het programma "STEW/DESSERT" ("STOVEN/DESSERT").
6. Knop voor het kiezen van het programma "STEAM/SOUP/PASTA" ("STOMEN/SOEP/PAASTA").
7. Knop "TIMER" ("Uitgestelde start") — inschakeling van de modus van de uitgestelde start.
8. Knop "COOK TIME" ("Kooktijd") — het instellen van de kooktijd.
9. Knop "REHEAT/CANCEL" ("Stoppen/Verwarmen") — inschakeling/uitschakeling van de verwarmingsfunctie, onderbreking van het kookprogramma, reset van de instellingen.
10. Digitaal display.

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontneemt u automatisch het recht op service onder de garantie.

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen *(blz. 27)*.

Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.

II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Het instellen van de kooktijd

In Multikokers REDMOND RMC-M4515E kan de kooktijd gewijzigd worden, die een standaardwaarde heeft voor elk programma. Stapsgewijze veranderingen en de mogelijke ingestelde tijd is afhankelijk van het gekozen programma.

Bij het wijzigen van de kooktijd wordt u verzocht als volgt te handelen:

1. Kiezt u gewenste kookprogramma door op de knop van de betreffende te drukken: "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" of "STEAM/SOUP/PASTA". Op de display voor elke programma zal de kooktijd weergegeven worden die staat als standaard ingesteld.
2. Door op de "COOK TIME" knop te drukken, stel de gewenste bereidingstijd voor het gekozen programma. Elke keer dat u drukt zal de kooktijd

omhoog gaan. Voor de versnelde tijdwijziging, houd de knop gedrukt. Wanneer de kooktijd de maximum waarde bereikt kan de installatie van de kooktijd opnieuw ingesteld worden.
3. Als u uw instellingen wilt annuleren, druk op de knop "REHEAT/CANCEL", en voer vervolgens de hele kookprogramma opnieuw in.

LET OP! Bij handmatige instelling van de kooktijd dient u rekening houden met eventueel tijdinterval en instelpositie van door u gekozen kookprogramma volgens «Tabel van de Kookprogramma's» (blz. 28).

Functie «Uitgestelde start»
De functie van de uitgestelde stelt u in staat om start van het kookprogramma in het interval van 5 minuten tot 24 uur uit te stellen met instelpositie van 5 minuten.

1. Druk op de "TIMER" knop. Knopindicator gaat branden en tijdindicator gaat knipperen.
2. Door op de "COOK TIME" knop te drukken, stelt u de kooktijd van uitgestelde start in. Voor de versnelde tijdwijziging, houd de knop gedrukt. Wanneer de kooktijd de maximum waarde bereikt kan de installatie van de kooktijd opnieuw ingesteld worden.
3. Om uw instellingen te annuleren, druk op de knop "REHEAT/CANCEL", en opnieuw voer de hele programma in.

LET OP! Wanneer het recept bederfelijke voedingsmiddelen bevat, (eieren, verse melk, vlees, enz.) wordt het niet aangeraden om de uitgestelde start te gebruiken.

Functie van uitgestelde start is beschikbaar voor het opwarmen van maaltijden. De functie van uitgestelde start is niet beschikbaar voo van het programma «FRY».

De functie van de temperatuuraanhouding (automatische opwarming)
Deze functie wordt automatisch ingeschakeld direct na beeindiging van kookprogramma en houdt de temperatuur van de voorbereidde gerecht tussen 75–80°C gedurende 24 uur aan. Er zal directe aftelling van de werktijd van deze functie op het display verschijnen. Indien nodig kan de functie van de automatische opwarming worden uitgeschakeld door het indrukken op de knop «CANCEL/REHEAT» (Indicator van de knop zal uitgaan).

Functie opwarming gerechten
Multikoker REDMOND RMC-M4515E kan worden gebruikt om koud voedsel te verwarmen. aarvoor wordt u verzocht als volgt te handelen:

1. Leg het voedsel in de kom, zet de kom in multikoker.
2. Sluit het deksel goed dicht totdat u klik hoort en sluit het apparaat aan.
3. Druk op de knop "REHEAT/CANCEL". Indicator van de knop zal gaan branden. Op de display zal de directe aftelling van de werktijd van de functie. Het toestel zal de schotel opwarmen tot 75–80°C. Deze temperatuur blijft gedurende 24 uur.
4. Indien nodig kan de functie van verwarming uit te zetten door het druken op de knop "REHEAT/CANCEL". (Indicator van de knop zal doven).

LET OP! Hoewel kan multikoker product in een verwarmde toestand tot 24 uur bewaren, het is niet aangeraden om een gerecht in deze modus meer dan twee - drie uur achtergelaten, want het soms kan leiden tot een verandering van de smaak.

Algemene procedures bij gebruik van automatische programma's
1. Maak klaar de nodige ingrediënten volgens het recept, en plaats in de kom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten (met inbegrip van de vloeistof) lager zijn dan het maximale niveau van de schaal aan de binnenkant van de kom.
2. Plaats de beker in de behuizing van het toestel, draaj hem beetje, en zorg ervoor dat hij in contact komt met het verwarmingselement. Sluit het deksel van multikoker totdat het kliekt. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
3. Kiest u een kookprogramma door op de betreffende knop te drukken.
4. Door op de "COOK TIME" knop te drukken stelt u de kooktijd volgens het recept.
5. Indien nodig, stel de uitgestelde starttijd in. De functie van uitgestelde start is niet beschikbaar bij het gebruik van het programma "FRY".

LET OP! Als u de instelling voor meer dan 5 seconden onderbroken heeft, zal het programma automatisch met de ingevoerde parameters starten. Indien nodig, annuleert u het programma door op de knop «REHEAT/CANCEL» te drukken en herhaalt u de instelling opnieuw.

6. Vijf seconden na beëindiging van de invoergegevens zal het kookprogramma automatisch beginnen. Op de display verschijnt de resterende kooktijd. In het programma "STEAM/SOUP/PASTA" zal het aftellen van de kooktijd beginnen nadat het water in de kom begint te koken.
7. Na beeindiging van de kooktijd klinkt een signaal en indicator van de gekozen programma zal doven. De functie van automatische opwarming zal starten en de indicator van de "Cancel /Reheat" gaat branden. Op de display verschijnt directe aftelling van de werktijd van deze modus
8. Om de ingevoerde programma te stoppen, onderbreken het kookproces of uitschakelen verwarmings-modus druk op de knop "REHEAT/CANCEL".

Om een optimaal resultaat te bereiken verwijzen wij naar de bijgevoegde kookboek van Multikoker REDMOND RMC-M4515E.

Het programma «FRY»
Aanbevolen voor het bereiden van vlees, groenten, gevogelte en vis. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 1,5 uur met instelpositie tot 1 minuut. De functie van uitgestelde start in dit programma is niet beschikbaar.

Opdat de ingrediënten niet verbranden, volgt u het recepten van het kookboek en af en toe roert u de inhoud van de kom. Het is toegestaan om de producten met het open deksel te braden.

Het programma «PILAF»
Het programma is aanbevolen voor het bereiden van verschillende soorten pilav. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 2 uur met instelpositie 5 minuten.

Het programma «OATMEAL/GRAIN»
Het programma is aanbevolen voor de voorbereiding van pappen op water- en melkbasis en voorbereiding van diverse bijgerechten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 4 uur met instelpositie van 5 minuten

Het programma «OATMEAL/GRAIN» is ontworpen voor het koken pap van gepasteuriseerde magere melk . Om de verkokende melk te voorkomen en het gewenste resultaat te bereiken, is het raadzaam om voor de voorbereiding de volgende handelingen uit te voeren:

- grondig wassen alle volkoren granen (rijst, boekweit , gierst, enz.) tot het water helder is;
- insmeren de kom van de Multikoker met roomboter vóór het koken;
- zich strikt aan de proporties houden, door het meten van de ingrediënten volgens recepten van de bijbehorende kookboek (verhogen of verlagen het aantal van ingrediënten alleen naar verhouding);
- Bij het gebruik van volle melk dient u haar te verdunnen met drinkwater in de verhouding van 1:1.

De eigenschappen van melk en granen , afhankelijk van de oorsprong en producent producten kunnen soms varieren, wat soms heeft invloed op de kookresultaten.

Het programma «BAKE/PIZZA»
Deze programma is bestemd voor het bakken van ovenschotels, koekjes, biscuits, pizza en brood. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 8 uur, met instelpositie 5 minuten.

Om de gaarheid te controleren steekt u een houten stokje (tandenstoker) daarin. Als u haalt hem uit en blijven geen stukjes van geplakte deeg erop zitten, dan biscuit is klaar.

Bij het bakken van brood wordt u aangeraden om de functie van automatische verwarming van alle gerechten in alle stadia van voorbereiding uit te schakelen.

Het programma «STEW/DESSERT»
Aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, vis, groenten, verschillende bijgerechten, desserten, fruitpuree's en jams. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 10 minuten tot 12 uur met instelpositie van 5 minuten.

Het programma «STEAM/SOUP/PASTA»
Deze programma is aanbevolen voor het stomen van groente, vis, vlees, dieet-en vegetarische gerechten, kindermenu, voor het koken van soeppen, pasta's en halffabrikaten. Mogelijke handmatige instelling van de kooktijd varieert van 5 minuten tot 8 uur met instelpositie van 5 minuten.

Voor het stomen van de groenten en andere producten:

1. Giet 500-600 ml water de kom in. Zet de container voor het voorbereiden op de stoom in de kom.
2. Meet af en maak klaar de etenswaren volgens het recept, leg zij gelijkmatig in de container voor het bereiden op stoom.
3. Volg de instructies van p. 2-8 in het gedeelte "Algemene procedures bij het gebruik van geautomatiseerde programma's."

Het aftellen van de kooktijd van het bereidingsprogramma begint na kokend water en het bereiken van een voldoende dichtheid van stoom in de kom.

Als u maakt geen gebruik van de automatische tijdsinstelling in dit programma, gebruik dan de tabel van de aanbevolen kooktijd voor verschillende producten.

III. EXTRA MOGELIJKHEDEN

- Voorbereiding van fondue
- Voorbereiding van kwark
- Voorbereiding van kaas
- Bakken van brood
- Sterilisatie van glaswerk en producten voor persoonlijke verzorging
- Pasteurisatie

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

Extra accessoires voor de multikoker kunnen apart gekocht worden. Over het assortiment, aankoop en compatibiliteit met het model van uw apparaat, neemt u contact met de erkende dealer in uw land.

RAM-CL1 – tang voor de kom
Bestemd voor makkelijke verwijdering van de kom uit multikoker. Zij kan gebruikt worden met multikokers van andere merken.

V. REINIGING EN ONDERHOUD VAN MULTIKOKER

Vóór het reinigen van het apparaat, zorg ervoor dat het niet is aangesloten en volledig is afgekoeld . Gebruik een zachte doek, geen schuurmiddelen. Wij raden u aan om het apparaat onmiddellijk na gebruik schoon te maken. Voor het eerste gebruik, of om geuren te verwijderen na het koken wordt u aanbevolen om gedurende 15 minuten een halve citroen in het programma «STEAM/SOUP/PASTA» te koken.

STOP *Bij het reinigen gebruik geen schuurmiddelen, schuurspons en chemisch agressieve of andere stoffen die zijn niet aanbevolen voor gebruik met voorwerpen die komen in contact staan met voedsel. Dompel het apparaat nooit in water en reinig het nooit onder stromend water.*

Maak de behuizing van het apparaat schoon als dat nodig is.

De aluminium binnendeksel moet na elk gebruik gereinigd worden.

Schoonmaak van de kom wordt aanbevolen na elk gebruik van het apparaat. Eventuele gebruik van vaatwasser. Na het schoonmaken veegt het buitenste oppervlak van de kom droog.

De stoomklep is bevestigdt op het deksel van het deksel van het apparaat . Reinig na elk gebruik:

1. Zonder overmatige kracht , verwijder het stoomventiel door de deksel iets draaien tegen de klok in en til de flens iets omhoog. Als de klep wordt verwijderd met moeite , kunt u zachtjes drukken op de binnendeksel.
2. Scheid het binnenste deel van de klep door deze tegen de klok in te draaien, volledig demontee en spoel hem grondig onder stromend water , indien nodig maak gebruik van een afwasmiddel.
3. Droog de klep, monteer hem in omgekeerde volgorde en bevestig hem op zijn plaats.

Container voor condensaat gelegen aan het apparaat moet na elk gebruik gereinigd worden:

1. Druk zachtjes op de onderste deel van de container totdat hij gaat open, dan verwijder deze voorzichtig door het omhoog te trekken.
2. Giet de condensaat weg en was de container.
3. Bevestig de container op zijn plaats.

Soms overmaat van condensaat ophoopt zich in een speciale holte in de apparaat rond de kom . Gebruik een theedoek of keukenpapier om deze te verwijderen.

VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan
In dit deel zijn de veelvoorkomende fouten opgesomd die bij het bereiden van gerechten in de multicooker worden gemaakt, worden de mogelijke oorzaken daarvan bekeken en de oplossingen aangeboden.

HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
• U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	• Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is. • Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.
De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	• De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement. • Zorg ervoor dat er in de werkkamer van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de verontreiniging van het verwarmingselement.
• Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen. • De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd. • U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend). • Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker.	• Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn. • Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Bij het stomen: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.	Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.
Bij het bakken: • U heeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan. • Overtollige vocht in de kookpot.	• Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kokpot met een dun laagje olie is bedekt. • Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept.
	Sluit niet het deksel van de multicooker, indient het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moet u vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgieten.
Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad	Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.
Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar): — Tijdens het laten rijzen plakte het deeg aan het binnendeksel vast en blokkeerde de stoomafvoerklep.	Doe minder deeg in de kookpot.
Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar): — U hebt te veel deeg in de kookpot gedaan.	Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.

HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT

U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).	Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheid gebruiken.

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER

Bij het bereiden van de melkpap kookt melk over.	De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productielocatie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verdund.
• De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.). • De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen.	• Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd. • Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.

HET GERECHT BAKT AAN

• De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding. • De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd.	Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.
Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.
Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.	Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.
Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.	Doe meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.
Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).	Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.
Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnenkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.	Smeer de bodem en zijkanten van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot!).

HET PRODUCT HEEFT ZIJN SNIJVORM VERLOREN

U hebt het product in de kookpot te vaak geroerd.	Bij het standaard bakken roer het gerecht niet vaker dan een keer per 5-7 minuut.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.

GEBAK IS TE NAT

U hebt verkeerde ingrediënten gebruikt die te veel vocht afgeven (sappige groenten of fruit, bevroren bessen, zure room etc.).	Gebruik de ingrediënten volgens het recept van de gebak. Gebruik als ingrediënten geen producten die te veel vocht bevatten of gebruik ze zo veel mogelijk in kleine hoeveelheden.
U hebt de bereide gebak te lang in de gesloten multicooker laten staan.	Haal de gebak uit de multicooker zodra deze gaar is. Indien nodig kunt u de gebak in de multicooker voor een korte tijd laten staan, terwijl de warmhoudfunctie (automatisch warm houden) ingeschakeld is.

DE GEBAK IS NIET GEREZEN

Eieren met suiker zijn niet goed geklopt.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan.
Het deeg met bakpoeder bleef te lang staan.	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneed.	
U hebt fout gemaakt bij het toevoegen van ingrediënten.	
Het door u gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van de multicooker.	

In sommige modellen van de REDMOND multicookers wordt in het «STEW» en «SOUP» programma de oververhittingsbeveiliging geactiveerd, wanneer te weinig vloeistof in de kookpot blijft. In dit geval stopt het kookprogramma en de multicooker gaat over naar de warmhoudmodus (automatisch warm houden).

De aanbevolen kooktijd voor verschillende producten op de stoom

Nr.	Product	Gewicht, g/ aantal	Hoeveeelheid water, ml	Kooktijd , min
1	Varkens-/ rundfilet (in blokjes 1,5x1,5 cm)	500	500	30/35
2	Lamsfilet (in blokjes 1,5x1,5 cm)	500	500	45
3	Kipfilet (in blokjes 1,5-1,5 cm)	500	500	25
4	Gehaktballetjes / kotelet	480 (8 st.)/360 (3 st.)	500	25/30
5	Vis (filet)	500	500	20
6	Garnalen gepeld, gekookt-diepgevroren	500	500	5
7	Aardappelen (in blokjes 1,5x1,5 cm)	500	500	20
8	Wortelen (in blokjes 1,5x1,5 cm)	500	500	30
9	Beet (in blokjes 1,5x1,5 cm)	500	500	40
10	Groenten (diepgevroren)	500	500	8
11	Ei op stoom	3 st.	500	12

Hierbij moet wel worden bedacht dat er algemene aanbevelingen zijn. De kooktijd kan verschillen van de aanbevolen waarden afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaak.

Aanbevolen tabel van kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Gebruiksaanbevelingen	kooktijd bij verstek,	Interval kooktijd/ instelpositie	Uitgestelde start	Automatische opwarming
FRY	Braden van vlees, vis, groenten, voorbereiding van bijgerechten.	15 min	5 min – 1 uur 30 min/1 min	---	+
PILAF	Voorbereiding van verschillende soorten pilav	1 uur	10 min – 2 uur / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Voorbereiding van pappen met melk of water, voorbereiding van bijgerechten	25 min	5 min – 4 uur / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Bakken van biscuitten, ovenschotels, koekjes, pizza's gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg	1 uur	10 min – 8 uur / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Het stoven van vlees, vis, groenten; voorbereiding van verschillende, fruitpuree's, desserten, jams.	1 uur	10 min – 12 uur / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Voorbereiding van vlees-, vis, en groetengerechten op de stoom; voorbereiding van bouillons, soepen; koken van pasta's, worstje, bevroren halffabrikaten	40 min	5 min – 8 uur / 5 min	+	+

VII. VOORDAT U NEEMT CONTACT MET DE SERVICE CENTER

Foutmelding op display	Mogelijke verstoringen	Oplossing van het probleem
E1, E3	Systeemfout (mogelijke schade van de electronische plaat of temperatuursensor), of de deksel niet goed dicht	Sluit het deksel goed dicht. Als het probleem aanhoudt , neem contact met een geautoriseerd service center
E2, E4	Systeemfout (mogelijk uitval van de temperatuursensor), of automatische beveiliging tegen oververhitting ging los	Zet het apparaat niet aan met lege kom! Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, laat het afkoelen gedurende 10–15 minuten, vul daarna de kom met water(bouillon) en ga verder met het koken. Als het probleem aanhoudt neem contact met een geautoriseerd service center.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld.	Geen stroom van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
Het gerecht wordt te lang bereid.	Stroomuitvallen van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
	Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement	Verwijder het vreemde voorwerp.
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst.	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat.
	Het verwarmingselement is vervuild.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement.

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De fabrikant verbindt zich ertoe om gedurende de garantietermijn alle fabricagefouten veroorzaakt door de slechte kwaliteit van de materialen en assemblage te verhelpen door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het toestel. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie is alleen geldig, indien het toestel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing is gebruikt, is niet gerepareerd of uit elkaar gezet en is niet beschadigd door onjuiste omgang en het toestel volledig compleet is gebleven. Deze garantie dekt niet de normale slijtage van onderdelen en dekt geen verbruiksgoederen (filters, lampen, keramieke en teflon coating, afdichtingen etc.).

Levensduur van het product en de garantieperiode worden berekend vanaf de verkoopdatum of fabricagedatum van het product (in het geval dat onmogelijk de verkoopdatum te bepalen).

Fabricagedatum van het toestel kan in het serienummer worden gevonden, die staat vermeld op de identificatie etiket op het product. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. 6de en 7de tekens geven de maand weer, 8de – bouwjaar van het product.

De door de fabrikant vastgestelde levensduur van het toestel bedraagt 5 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het toestel in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing en de geldende technische normen wordt gebruikt.

De verpakking, de gebruiksaanwijzing en het toestel zelf moeten worden verwijderd in overeenstemming met het lokale recycling programma. Gooi dergelijke producten niet samen met uw gewone, huishoudelijke afval weg.

Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

MISURE DI SICUREZZA

⚠ *Il produttore non e' responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.*

- L`apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – e` un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

⚠ *Attenzione! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.*

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durate la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non e` a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

⚠ *Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- E` vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni *(pag. 32)*.

⚠ *Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio. E` vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.*

- L'apparecchio non è destinato all`uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza, esclusi i casi nei quali le suddette persone sono soggette alla supervisione e/o viene effettuato il loro addestramento sull`uso dell`apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza. Occorre effettuare un controllo dei bambini per evitare i giochi con l`apparecchio, i suoi componenti e il suo imballaggio originale. Vietata la pulizia e manutenzione dell`apparecchio dai bambini fuori controllo degli adulti.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazio

ne vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

CONTENUTO

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO 31
II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE 31
III. FUNZIONI AGGIUNTIVE 32
IV. ACCESSORI SUPPLEMENTARI 32
V. PULITURA E MANUTENZIONE 32
VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE 33
VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA 34
VIII. GARANZIA 34

Caratteristiche tecniche

Modello	RMC-M4515E
Potenza	700 Watt
Tensione	220–240 V, 50 Hertz
Volume della pentola	4 lt
Rivestimento della pentola	ceramica antiaderente
Display	LED digitale
Valvola del vapore	rimovibile

Programmi

1. FRY (COTTURA IN PADELLA)
2. PILAF (RISOTTO)
3. OATMEAL/GRAIN (PAPPA AL LATTE / CEREALI)
4. BAKE/PIZZA (PRODOTTI DA FORNO / PIZZA)
5. STEW/DESSERT (BRASATURA/DESSERT)
6. STEAM/SOUP/PASTA (VAPORE/MINESTRA/PASTA)

Funzioni

Avvio ritardato	fino a 24 ore
Tenuta in caldo	fino a 24 ore
Riscaldamento piatti	fino a 24 ore

Contenuto della confezione

Pentola Multifunzione con la tazza incorporata RB-C400	1 pz.
Contenitore per la cottura al vapore	1 pz.
Cucchiaio piatto	1 pz.
Misurino	1 pz.
Mestolo	1 pz.
Ricettario "100 ricette"	1 pz.
Istruzionl d'uso	1 pz.
Libretto di istruzioni	1 pz.
Cavo di alimentazione	1 pz.

Il produttore ha il diritto di apportare le modifiche al design, alla componentistica, nonché alle caratteristiche tecniche durante il perfezionamento della produzione senza relativo preavviso

Struttura della pentola Multifunzione RMC-M4515E A1

1. Corpo dell'apparecchio
2. Coperchio
3. Maniglia di trasporto
4. Valvola di vapore rimovibile
5. Pannello di comando
6. Contenitore della condensa
7. Contenitore per la cottura a vapore
8. Mestolo
9. Cucchiaio piatto
10. Misurino
11. Tasto di aperture del coperchio
12. Cavo di alimentazione

Pannello di comando A2

1. Tasto del programma "FRY" ("COTTURA IN PADELLA").
2. Tasto del programma "PILAF" ("RISOTTO").
3. Tasto del programma "OATMEAL/GRAIN" ("PAPPA AL LATTE / CEREALI").
4. Tasto del programma "BAKE/PIZZA" ("PRODOTTI DA FORNO / PIZZA").
5. Tasto del programma "STEW/DESSERT" ("BRASATURA/DESSERT").
6. Tasto del programma "STEAM/SOUP/PASTA" ("VAPORE/MINESTRA/PASTA").
7. Tasto "TIMER" ("AVVIO RITARDATO") – accensione del regime di impostazione del tempo di ritardo avvio.
8. Tasto "COOK TIME" ("TEMPO DI COTTURA") – impostazione del tempo di cottura.
9. Tasto "REHEAT/CANCEL" ("TENUTA IN CALDO / ANNULLA")– accensione/ spegnimento della funzione di riscaldo, interruzione del funzionamento del programma di cottura, reset delle impostazioni.
10. Display digitale.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.

La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio *(pag. 32)*.

Attenzione! E` vietato l'utilizzo dell'apparecchio danneggiato.

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

Prima dell'uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

Impostazione del tempo di cottura

Nella pentola Multifunzione REDMOND RMC-M4515E e` prevista la possibilità di modificare il tempo di cottura predefinito per ogni programma. L'intervallo di cambiamento ed il possibile campo di tempo da impostazione dipende dalla selezione del programma di cottura.
Per modificare il tempo di cottura:

1. Scegliere il programma di cottura, premendo il rispettivo tasto: "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" oppure "STEAM/SOUP/PASTA". Per ogni programma sul display verrà visualizzato il tempo di cottura predefinito.
2. Premendo il tasto "COOK TIME", impostare il tempo necessario per il programma scelto. Ogni volta che si preme il tasto, aumenterà il tempo di cottura. Per il cambiamento veloce tenere il tasto premuto. Dopo aver raggiunto il valore massimo, l'impostazione del tempo torna all'inizio dell'intervallo.
3. Per annullare i valori impostati premere il tasto "REHEAT/CANCEL", dopo di che impostare il programma dall'inizio.

Importante! Nell' impostazione manuale del tempo di cottura tenete conto del possibile intervallo di impostazione previsto dal programma selezionato indicato nella tabella a (pag. 34).

Funzione "Avvio ritardato"

La funzione di ritardo avvio permette di rinviare l'inizio del programma di cottura da 5 minuti a 24 ore con intervalli di 5 minuti.

1. Premere il tasto "TIMER". Il pulsante si illumina, l'indicatore di tempo inizia a lampeggiare.
2. Premendo il tasto "COOK TIME" impostare il tempo in cui desiderate avviare il programma. Per un veloce cambiamento del tempo di cottura premere e tenere premuto il tasto. Dopo aver raggiunto il valore massimo l'impostazione del tempo torna all'inizio dell'intervallo.
3. Per annullare i valori impostati premere il tasto "REHEAT/CANCEL", dopo di che impostare il programma dall'inizio.

Importante! Non si raccomanda l'utilizzo della funzione avvio ritardato se dalla ricetta e' previsto l'utlizzo di ingredienti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio ecc.).

La funzione "Avvio ritardato" e` disponibile per il riscaldamento dei piatti. Nel programma "FRY" la funzione "Avvio ritardato" non e` disponibile.

La funzione di tenuta in caldo dei piatti pronti (tenuta in caldo)

Si avvia automaticamente appena e` terminata la cottura e mantiene la temperatura della pietanza cotta nei limiti di 75–80°C per 24 ore. Contemporaneamente sul display viene visualizzato il tempo prigressivo della funzione tenuta in caldo. Se necessario e` possibile disattivare la funzione tenuta in caldo, premendo il tasto "REHEAT/CANCEL" (indicatore si spegne).

Funzione di riscaldamento

La pentola Multifunzione REDMOND RMC-M4515E si può usare per riscaldare le pietanze pronte:

1. Mettere i prodotti nella tazza e sistemarla nella pentola Multifunzione. Assicurarsi che la tazza sia a contatto saldo con l'elemento riscaldante.
2. Chiudere il coperchio fino a sentire lo scatto e collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il tasto "REHEAT/CANCEL". Si accende l'indicatore del tasto e si avvia la funzione di riscaldo. Sul display viene visualizzato il tempo. L'apparecchio riscalda la pietanza fino a 75–80°C. La temperatura verrà mantenuta per 24 ore.
4. Se necessario e` possibile disattivare la funzione di riscaldamento, premendo il tasto "REHEAT/CANCEL" (L'indicatore si spegne).

Importante! Nonostante la pentola può mantenere calda la pietanza fino a 24 ore, e` sconsigliato lasciarla all'interno per più di due - tre ore, potendo cio' provocare modifiche del sapore della stessa.

Regole generali di utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare gli ingredienti in base alla ricetta, sistemarli nella pentola. Controllare che gli ingredienti, compreso il liquido non superino il livello max. della scala all'interno della pentola.
2. Mettere la pentola all'interno del corpo dell'apparecchio, girandolo appena, assicurarsi che sia a stretto contatto con l'elemento riscaldante. Chiudere il coperchio fino a sentire lo scatto. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
3. Scegliere il programma di cottura, premendo il rispettivo tasto.
4. Premendo il tasto "COOK TIME", impostare il tempo di cottura in base alla ricetta.
5. Se necessario, impostare il tempo di avvio ritardato. La funzione "Avvio ritardato" non e` disponibile per il programma "FRY".

Attenzione! se avete interrotto per più di 5 secondi l'inserimento delle impostazioni, il programma verrà avviato automaticamente con i parametri inseriti. Se necessario – annullare l'esecuzione del programma premendo il tasto "REHEAT/CANCEL" e ripetere l'impostazione dall'inizio.

6. Dopo 5 secondi dopo l'inserimento dei dati il programma di cottura partira' automaticamente. Sul display verra` visualizzato il tempo rimanente al termine della cottura. Nel programma "STEAM/SOUP/PASTA" il calcolo del tempo residuo parte dopo l'ebollizione dell'acqua nella pentola.
7. Al termine del programma di cottura si udirà il segnale acustico e si spegne l'indicatore del programma. In automatico parte la funzione di tenuta in caldo e si accende l'indicatore del tasto "REHEAT/CANCEL". Sul display verrà visualizzato il tempo progressivo.
8. Per interrompere il processo di cottura, annullare il programma inserito o per spegnere la funzione di tenuta in caldo – premere il tasto "REHEAT/CANCEL".

Per ottenere buoni risultati vi suggeriamo di consultare il ricettario per la pentola Multifunzione REDMOND RMC-M4515E.

Programma "FRY"
E` consigliato per la cottura di carne, verdure, pollame, frutti di mare. E` possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 5 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto. La funzione "Avvio ritardato" non e` disponibile per questo programma.

Per evitare che gli ingredienti si attacchino e` indispensabile seguire le istruzioni del ricettario e periodicamente mescolare i prodottti. Si può cuocinare con il coperchio aperto.

Programma "PILAF"
E` consigliato per cucinare diversi tipi di pilaf. E` possibile l'impostazione manuale del tempo di cottura da 10 minuti a 2 ore con con intervalli di 5 minuti.

Programma "OATMEAL/GRAIN"
E` consigliato per cucinare diversi tipi di pappa al latte o acqua e per contorni. E` possibile l'impostazione manuale nell'intervallo da 5 minuti a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Il programma "OATMEAL/GRAIN" e` predisposto per la preparazione di pappa al latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare la fuoriuscita del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, prima di iniziare la preparazione vi consigliamo di eseguire le seguenti operazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventI trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della pentola;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli ingredienti rispettando le proporzioni);
- Se utilizzate il latte intero – diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1.

Le proprietà del latte e dei i cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, ciò a volte puoi influire sui risultati di cottura.

Programma "BAKE/PIZZA"
È consigliato per la cottura di torte, crostate, biscotti, pizza e pane. E` possibile l'impostazione manuale nell'intervallo da 10 minuti a 8 ore con intervallo di 5 minuti.

Il grado di cottura si può controllare inserendo nell'impasto un bastoncino di legno (stuzzicadenti). Se dopo la rimozione risulta pulito, la torta e` pronta.

Per la cottura del pane e` consigliato disattivare il programma tenuta in caldo.

Programma "STEW/DESSERT"
E` consigliato per cucinare gli stufati di carne, pesce, verdure, preparare I contorni, dessert, pure` di frutta, marmellata. E` possibile l'impostazione manuale del tempo di cottura nell'intervallo da 10 minuti a 12 ore con intervallo di 5 minuti.

Programma "STEAM/SOUP/PASTA"
E` consigliato per la preparazione al vapore delle verdure, pesce, carne, dei piatti dietetici e vegetariani, degli alimenti per i bambini nonché per cucinare minestre, pasta e cibi precotti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura nell'intervallo da 5 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.

Per la preparazione delle verdure e altri prodotti al vapore:

1. Versare nella pentola 500–600 ml di acqua. Sistemare il contenitore per la cottura al vapore nella tazza della pentola Multifunzione.
2. Misurare e preparare i prodotti secondo la ricetta, disponendoli in modo uniforme nel contenitore per la cottura al vapore.
3. Seguire il p. 2–8 del paragrafo "Procedure generall per l'utilizzo dei programmi automatici".

Il conto del tempo residuo parte dopo che l'acqua ha iniziato a bollire e il vapore ha raggiunto la densita' sufficiente.

Se non usate le impostazioni automatiche del tempo in questo programma, consultate la tabella con il tempo consigliabile per la cottura a vapore dei vari prodotti.

III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- Preparazione della fonduta
- Preparazione della ricotta
- Preparazione del formaggio
- Preparazione del pane
- Sterilizzazione delle stoviglie e degli oggetti di igiene personale
- Pastorizzazione

IV. ACCESSORI SUPPLEMENTARI

Gli accessori supplementari possono essere acquistati separatamente. Sulla loro selezione, l'acquisto e compatibilità con il modello del vostro apparecchio rivolgersi al rivenditore autorizzato nel vostro paese.

RAM-CL1 — pinze metalliche
Si usano per l'estrazione comoda della tazza dalla pentola. E` possibile usarla con le pentole Multifunzione di diversi marchi.

V. PULITURA E MANUTENZIONE

Prima di iniziare la pulitura bisogna assicurarsi, che l'apparecchio sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato completamente. Usare un panno morbido e detersivi non abrasivi per le stoviglie. E` consigliato pulire l'apparecchio subito dopo l'utilizzo. Prima del primo utilizzo per eliminare gli odori estranei o dopo il termine della cottura è consigliabile far bollire per 15 minuti mezzo limone nel programma "STEAM/SOUP/PASTA".

Per la pulitura e` vietato l'uso dei detersivi abrasivi, le spugne con le parti abrasive, prodotti chimicI aggressivI. Non immergere mai il corpo dell'apparecchio in acqua e non metterlo sotto l'acqua corrente.

Pulire il corpo dell'apparecchio in caso di necessita`.

Pulire il coperchio interno di alluminio dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

La pulitura della pentola e` consigliabile dopo ogni utilizzo. E` possibile utilizzare la lavastoviglie. Asciugare il piatto.

La valvola di vapore e` situata sul coperchio dell'apparecchio. Pulire la valvola dopo ogni utilizzo dell'apparecchio:

1. Senza usare troppo sforzo tirare la valvola di vapore ruotando leggermente in senso antiorario il suo tappo e sollevarlo tenendolo per la sporgenza. Se la valvola è difficile da rimuovere, si può spingere delicatamente su di essa dall'interno del coperchio.
2. Separare la parte interna della valvola ruotandola in senso antiorario, completamente smontare la valvola e lavarla accuratamente sotto acqua corrente, se necessario, utilizzare il detersivo per le stoviglie.
3. Asciugare la valvola, rimontarla in senso inverso, risistemarla al suo posto.

E` necessario pulire dopo ogni utilizzo il contenitore per la condensa, situato sul corpo dell'apparecchio:

1. Premere accuratamente sulla parte inferiore del contenitore fino alla sua apertura, rimuoverlo tirandolo in alto.
2. Svuotare e pulire il contenitore.
3. Rimontare il contenitore .

A volte la condensa in eccesso può accumularsi in una speciale cavità intorno alla pentola. Utilizzare un asciugamani da cucina o tovagliolo per rimuoverla.

VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

In questo paragrafo sono riportati gli errori più comuni commessi durante la cottura nella pentola Multifunzione, esaminare le potenziali cause e possibili rimedi.

LA PIETANZA NON E` COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause	Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperatura non era sufficientemente alta.	• Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. • Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a stretto contatto, quindi la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.	• La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante. • Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.
• La selezione degli ingredient e' errata gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure e' stato selezionato il programma di cottura sbagliato. • Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura , non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. • Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). • La ricetta da voi scelta non e` adatta alla cottura nella pentola Multifunzione.	• Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola multifunzione) e provate. • La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore: quantita; di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.	Versare nella pentola una quantita di acqua conforme alla ricetta. se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la FRY: • Avete versato nel piatto troppo olio. • Eccesso di umidità nel piatto.	• Durante la fry normale e` sufficiente che il fondo della pentola sia coperto da uno strato sottile di olio. • Per una corretta fry seguire le rispettive ricette.
	Non chiudere il coperchio della pentola Multifunzione durante la fry se diversamente non prescritto nella ricetta. I prodotti surgelati – scongelarli prima di friggere, eliminando l'acqua.
Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.	Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non e' cotto): — Durante la lievitazione l'impasto si e` attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella pentola una quantita' minore di impasto.
Prodotti da forno (non e' cotto): — Avete messo nella pentola troppo impasto.	Rigirare e continuare a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella pentola.

IL PRODOTTO E' SCOTTO

Errore nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adattate al vostro modello la scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.
Dopo aver terminato la cottura la pietanza e` rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso .	E` sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in cado. Se nel vostro modello e` prevista la disattivazione, utilizzatela.

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni di produzione. e` consigliato usare il latte ultra pastorizzato a contenuto di grassi fino al 2.5%. se necessario diluire il latte con l'acqua.
• Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc.). • Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure e` stato selezionato un tipo di prodotto non adatto.	• Usare ricette adattate al vostro modello. la selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. • I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

• La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente. • Il rivestimento antiaderente del piatto è danneggiato.	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti e` inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette sicure, adatte al vostro modello.
Avete impostato un tempo piu' lungo del necessarioo.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta.
Durante la fry: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente.	Per la fry normale – versare nel piatto un po' di olio in modo che copra il fondo con uno strato sottile. Per la fry uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto.
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido, durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imburrato il piatto prima di cottura.	Prima di mettere l'impasto nel piatto– imburrare o oleare (non versare l'olio nel piatto!).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente.	Durate la cottura normale non mescolare i prodotti più spesso di ogni 5-7 minuti.
Avete impostato un tempo eccessivo.	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adattata al modello della pentola Multifunzione.

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti e` scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida ecc.).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
Il prodotto da forno cotto e` rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito al termine di cottura. se necessario – lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione tenuta in caldo accesa.

L'IMPASTO NON LIEVITA

Le uova con lo zucchero sono stati montati male.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. la selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto e` rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete settaciato la farina o avete lavorato male l'impasto.	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti.	
La ricetta scelta non e` adatta per la cottura nella pentola Multifunzione di questo modello.	

In alcuni modelli REDMOND in caso di mancanza del liquido nel piatto durante il processo di cottura "STEW" e "SOUP" scatta il programma di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e si avvia il programma di tenuta in caldo.

Il tempo consigliabile di cottura dei vari prodotti a vapore

№	Prodotto	Peso, gr. / quantita`	Quantita` di acqua, ml	Tempo di cottura min
1	Filetto di maiale/ manzo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	Filetto di montone (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	45
3	Filetto di pollo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Polpettine/ polpette	480 (8 pz.) / 360 (3 pz.)	500	25/30
5	Pesce (filetto)	500	500	20
6	Gamberetti per le insalate, puliti, precotti, surgelati	500	500	5
7	Patate (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Carote (a cubettii 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Barbabietola (a cubetti 1,5 x 1,5 см)	500	500	40
10	Verdure (surgelate)	500	500	8
11	Uova al vapore	3 pz.	500	12

Si dovrebbe tener presente che questi sono consigli generali. Il tempo reale potrebbe differire dai valori consigliati, a seconda della qualità di un prodotto particolare e anche alle vostre preferenze di gusto.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Il tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Funzione tenuta in caldo
FRY	Cottura di carne, pesce, verdure; preparazione dei contorni	15 min	5 min – 1 ora 30 min / 1 min	---	+
PILAF	Preparazione di diversi tipi di PILAF	1 ora	10 min – 2 ore / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Preparazione di pappe al latte o all'acqua; preparazione dei contorni	25 min	5 min – 4 ore / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Torte, sfoglie, crostate; pizza	1 ora	10 min – 8 ore / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Stufati di carne, pesce, verdure; preparazione di vari piatti, pure` di frutta, dessert, marmellata	1 ora	10 min – 12 ore / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Preparazione delle pietanze di carne, pesce e verdure al vapore; preparazione di brodo, minestre, pasta, wustel, prodotti precotti surgelati	40 min	5 min – 8 ore / 5 min	+	+

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Informazione di errore sul display	Possibili guasti	Risoluzione degli problemi
E1, E3	Errore di sistema (malfunzionamento della scheda elettronica o del sensore di temperatura) o coperchio chiuso male.	Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.
E2, E4	Errore di sistema (guasto del sensore di temperatura), o e`scattata la protezione automatica contro il surriscaldamento.	Non utilizzare l'apparecchio con la pentola vuota! Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per 10–15 minuti, quindi versare nella pentola dell'acqua, (il brodo) e continuare la cottura. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Risoluzione del problema
Non si accende	Assenza di corrente elettrica	Controllare la tensione della presa elettrica
La pietanza si cuoce troppo a lungo	Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica	Controllare la tensione della presa elettrica
	Fra la pentola e l'elemento riscaldante si trova l'oggetto estraneo	Rimuovere l'oggetto estraneo
	La pentola e' stata inserita non correttamente	Sistemare bene la pentola
	E` sporco l'elemento riscaldante	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante

VIII. GARANZIA

Questo prodotto è coperto da garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna alla risoluzione di eventuali problemi tramite la riparazione, sostituzione dei pezzi o la sostituzione di tutto l'apparecchio se verranno rivelati difetti di fabbrica dovuti dalla scarsa qualità dei materiali o di assemblaggio. La garanzia E' valida solo se la data di acquisto è riportata sulla scheda di garanzia originale con il timbro e la firma del negozio del venditore. La presente garanzia è valida solo se il prodotto è stato utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, non è stato riparato, smontato, non è stato danneggiato a causa di uso improprio e se e` stata mantenuta la componentistica originale. La presente garanzia non copre l'usura naturale ed i materiali di consumo (i filtri, le lampade, i rivestimenti di ceramica, Teflon, antiaderenti ad altri, le guarnizioni ecc.).

La vita utile dell'apparecchio commincia e la garanzia entra in vigore il giorno dell'acquisto o di fabbricazione (qualora la data dell'acquisto è impossibile da determinare).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è iscritta nella matricola che viene indicata nella etichetta adesiva di identificazione applicata sul manufatto. La matricola è composta da 13 cifre. Le 6° e 7° cifre significano il mese, mentre la 8° cifra è l'anno della produzione.

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e` di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

L'imballo, il manuale e l'apparecchio stesso devono essere smaltiti in conformità al programma di riciclaggio locale. Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestic.

Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

⚠ *El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.*

- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra — es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

⚠ *¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.*

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.

- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

⚠ *Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre — la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento *(pág. 39)*.

⚠ *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, neurológica o mental, falta de experiencia y los conocimientos salvo cuando dichas personas estén supervisados o se realice su instrucción en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el dispositivo, sus accesorios, así como con su embalaje original de fábrica. La limpieza y manteni-

miento del equipo no deben llevarse a cabo por los niños sin supervisión de adultos.

- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

TABLE OF CONTENTS

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO 37
II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA 37
III. OPCIONES ADICIONALES 38
IV. ACCESORIOS ADICIONALES 38
V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 39
VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN 39
VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO 40
VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA 40

Características técnicas

Modelo	RMC-M4515E
Potencia	700 W
Voltaje	220–240 V, 50 HZ
Volumen del tazón	4 Lts
Recubrimiento del tazón	antiadherente cerámico
Pantalla	digital LED
Válvula de descarga de vapor	desmontable

Programas

1. FRY (FREIR)
2. PILAF (PAELLA)
3. OATMEAL/GRAIN (ARROZ CON LECHE / CEREALES)
4. BAKE/PIZZA (COCCIÓN/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (GUISADO/POSTRE)
6. STEAM/SOUP/PASTA (VAPOR/SOPA/PASTA)

Funciones

Retraso en la puesta en marcha	hasta 24 horas
Autocalentamiento	hasta 24 horas
Recalentamiento de alimentos	hasta 24 horas

Equipo

Multiolla con tazón instalado dentro RB-C400	1 unidad
Contenedor de cocción al vapor	1 unidad
Cuchara plana	1 unidad
Vaso de medición	1 unidad
Cucharón	1 unidad
Libro "100 recetas"	1 unidad
Manual de instrucciones	1 unidad
Libro de mantenimiento	1 unidad
Cable de alimentación	1 unidad

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Dispositivo multiolla RMC-M4515E A1

1. Cuerpo del dispositivo
2. Tapa
3. Manija de transporte
4. Válvula de vapor desmontable
5. Panel de control
6. Recipiente de recogida del condensado
7. Contenedor de cocción al vapor
8. Cucharón
9. Cuchara plana
10. Vaso de medición
11. Botón de apertura de la tapa
12. Cable de alimentación

Panel de control A2

1. Botón de seleccionar el programa "FRY" ("FREIR").
2. Botón de seleccionar el programa "PILAF" ("PAELLA").
3. Botón de seleccionar el programa "OATMEAL/GRAIN" ("ARROZ CON LECHE / CEREALES").
4. Botón de seleccionar el programa "BAKE/PIZZA" ("COCCIÓN/PIZZA").
5. Botón de seleccionar el programa "STEW/DESSERT" ("GUISADO/POSTRE").
6. Botón de seleccionar el programa "STEAM/SOUP/PASTA" ("VAPOR/SOPA/PASTA").
7. Botón "TIMER" ("PROGRAMADOR DE INICIO") – aplicación de régimen de ajuste del tiempo de inicio diferido.
8. Botón "COOK TIME" ("TIEMPO DE COCCIÓN") – selección del tiempo de cocción.
9. Botón "REHEAT/CANCEL" ("RECALENTAR/CANCELAR") - activación/desactivación de la función de calentamiento, pausa del programa de cocción, restablecimiento de los ajustes.
10. Pantalla digital.

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente el derecho para su servicio de garantía.

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento *(pág. 39)*.

¡Atención! Está prohibido usar el instrumento en caso de presencia de cualesquiera defectos.

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Ajuste el tiempo de cocción

La multiolla REDMOND RMC-M4515E tiene prevista la opción de cambiar el tiempo de cocción establecido por defecto para cada programa. El paso de cambio y la posible variación de tiempo especificado depende del programa de cocción seleccionada.

Para cambiar el tiempo de cocción:

1. Seleccione el programa de cocción deseado pulsando el botón del programa correspondiente: "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" o "STEAM/SOUP/PASTA". En la pantalla de cada programa se mostrará el tiempo de cocción predeterminado.
2. Presionando el botón "COOK TIME" ajuste el tiempo deseado para el programa seleccionado. Cada vez que se pulse el botón el tiempo de cocción aumentará. Para cambiar rápidamente el valor, presione y man-

tenga presionado el botón. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
3. Para cancelar los ajustes hecho hay que presionar el botón "REHEAT/CANCEL", después de lo cual hace falta introducir todo el programa de cocción de nuevo.

¡IMPORTANTE! En caso de instalación manual del tiempo de cocción, tenga en cuenta el posible rango de tiempo de instalación y de paso, previstos por el programa de cocción seleccionado, de acuerdo con la "Tabla resumen de los programas de cocción" (pág. 40).

Función "Programador de inicio"
La función de Programador de inicio permite retrasar el inicio del programa de cocción en el intervalo de 5 minutos a 24 horas con paso de ajuste de 5 minutos.

1. Presione el botón "TIMER". Se iluminará el indicador del botón, el indicador de tiempo empezará a parpadear.
2. Pulsando el botón "COOK TIME" establezca el tiempo transcurrido el cual debe ejecutarse el programa de cocción. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón. Al llegar a la configuración de la hora máxima la selección del tiempo continuará desde el comienzo de la franja.
3. Para cancelar la configuración, haga clic en "REHEAT/CANCEL", a continuación, introduzca todo el programa de cocción de nuevo.

¡IMPORTANTE! No se recomienda usar Programador de inicio si la receta contiene como ingredientes alimentos perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso etc.)

El inicio diferido está disponible para la función de calentamiento de los platos. En el programa "FRY" la función de Programador de inicio no es aplicable.

Función de mantenimiento de temperatura de platos preparados (autocalentamiento)
Se enciende automáticamente justo después de que se finalicen los programas de cocción y mantiene la temperatura del plato terminado en el rango de 75–80 ° C durante 24 horas. En este caso, en la pantalla se refleja el cuento directo del tiempo de funcionamiento de la función de autocalentamiento. Si es necesario, se puede desactivar la función de autocalentamiento pulsando el botón "REHEAT/CANCEL" (el indicador del botón se apagará).

Función de calentamiento de los platos
La multiolla REDMOND RMC-M4515E puede usarse para el calentamiento de los platos fríos. Se requiere:

1. Ponga la comida en el tazón, coloque el tazón en la multiolla. Asegúrese de que está en contacto con el elemento de calefacción.
2. Cierre la tapa hasta escuchar un clic, enchufe el aparato.
3. Presione el botón "REHEAT/CANCEL". Se iluminará el indicador del botón y se activará la función de calentamiento. En la pantalla de reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento de la función. El dispositivo calentará el plato hasta 75–80°C. Esta temperatura se mantiene durante 24 horas.
4. Si es necesario, la función de calefacción se puede apagar con la tecla "REHEAT/CANCEL" (indicador del botón se apaga).

¡IMPORTANTE! A pesar de que la multiolla puede mantener producto en un estado calentado a 24 horas no es recomendable dejarlo en este modo más de dos-tres horas, ya que a veces puede cambio de cualidades de sabor.

Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados

1. Prepare los ingredientes según la receta, coloque en el tazón. Asegúrese de que todos los ingredientes (incluyendo el líquido) están por debajo del máximo de la escala en el interior del tazón.
2. Inserte el tazón en el cuerpo, gírelo un poco, asegúrese de que está en contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa hasta que haga clic. Conecte el aparato a la red.
3. Seleccione el programa de cocción pulsando el botón correspondiente.
4. Presionando el botón "COOK TIME" ajuste el tiempo de cocción según la receta.
5. Si es necesario, ajuste el tiempo de inicio diferido. En el programa "FRY" la función de Programador de inicio no es aplicable.

¡ATENCIÓN! Si la operación de ajuste se para durante más de 5 segundos, el programa se ejecutará automáticamente con los parámetros introducidos. Si es necesario, cancele la ejecución del programa con la tecla "REHEAT/CANCEL" y repite el ajuste de nuevo.

6. 5 segundos después de acabada la introducción de los datos el programa la cocción se iniciará automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante antes del final de su trabajo. En el programa "STEAM/SOUP/PASTA" la cuenta atrás de la cocción comienza después de que el agua en el tazón empiece a hervir.
7. Cuando el programa de cocción se acabe sonará un pitido y se apagará el indicador del programa seleccionado. La función de autocalentamiento se encenderá automáticamente y se iluminará el botón de autocalentamiento "REHEAT/CANCEL". En la pantalla de reflejará la cuenta atrás del tiempo del funcionamiento del modo.
8. Para interrumpir el proceso de cocción, descartar el programa o desactivar la función de autocalentamiento pulse el botón "REHEAT/CANCEL".

Para obtener resultados óptimos le proponemos referirse al libro de recetas adjunto a la multiolla REDMOND RMC-M4515E.

Programa "FRY"
Se recomienda para freír carne, verduras, ave, mariscos. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos con paso de incremento de 1 minuto. La función de Programador de inicio no es disponible con este programa.

Para que los ingredientes no se quemen, siga las instrucciones del libro de recetas y agite de vez en cuando el contenido del tazón. Se puede freír los alimentos con caja del aparato abierta.

Programa "PILAF"
El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos de pilaf. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa "OATMEAL/GRAIN"
Se recomienda para cocinar papillas de avena a base de agua y de leche, preparar guarniciones. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 4 horas con paso de incremento de 5 minutos.

El programa "OATMEAL/GRAIN" está diseñado para cocinar papilla de leche semidesnatada pasteurizada. Para evitar la leche hirviendo y obtener el resultado deseado se recomienda hacer lo siguiente antes de la cocción:

- lavar bien todos los cereales integrales (arroz, trigo sarraceno , mijo, etc.) hasta que el agua salga limpia;
- engrasar el tazón con mantequilla antes de la cocción;
- seguir estrictamente las proporciones, midiendo los ingredientes de acuerdo a las recetas del libro de cocina que lo acompaña (aumentar o disminuir la cantidad de los ingredientes sólo de forma proporcional);
- en caso del uso de leche entera diluirlo con agua potable en proporción de 1:1 .

Las propiedades de la leche y los cereales pueden variar en función del lugar de origen y del fabricante lo que a veces afecta los resultados de la cocción.

Programa "BAKE/PIZZA"
Diseñado para cocinar pasteles, bizcochos, preparar pizza y hornear pan. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Se puede comprobar el grado de preparación del bizcocho insertando en ello un palillo de madera (mondadientes). Si una vez sacado no tiene pedazos de masa adheridos - el bizcocho está listo.

En el curso del horneado de pan se recomienda desactivar la función de calentamiento automático en todas las etapas de preparación.

Programa "STEW/ DESSERT"
Recomendado para guisar carne, pescado, verduras, cocinar diferentes guarniciones, postres, purés de frutas y mermeladas. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 10 minutos a 12 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Programa "STEAM/SOUP/PASTA"
Se recomienda para la preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú infantil. Preparación de sopas, pastas, alimentos congelados. Hay posibilidad de ajuste manual de los intervalos de tiempo de cocción de 5 minutos a 8 horas con paso de incremento de 5 minutos.

Para la preparación de las hortalizas y otros productos al vapor:

1. Vierta en el tazón 500–600 ml de agua. Coloque el recipiente de preparación al vapor en el tazón.
2. Mida y prepare alimentos de acuerdo a la receta, coloque de manera uniforme en el recipiente para la preparación al vapor.
3. Siga lo indicado en los puntos 2–8 de la sección "Procedimientos comunes a la hora de usar programas automatizados".

La cuenta atrás del programa de cocción se inicia después de hervir el agua y lograr una suficiente densidad de vapor de agua en el tazón.

Si usted no utiliza la configuración automática de la hora en el programa dado, consulte la tabla tiempo de cocción al vapor recomendado para varios productos.

III. OPCIONES ADICIONALES

- Preparación de fondue
- Preparación de requesón
- Preparación de queso
- Horneado de pan
- Esterilización de productos de cristalería y de cuidado personal
- Pasteurización

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

Los accesorios adicionales para la multiolla pueden adquirirse por separado. En cuanto al surtido, adquisición, y la compatibilidad con el modelo de su dispositivo, póngase en contacto con el distribuidor autorizado en su país.

RAM-CL1 — pinzas para el tazón
Diseñado para facilitar la extracción del tazón de la multiolla. Se puede utilizar con otras marcas de multiollas.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y completamente enfriado. Utilice un paño suave y un detergente no abrasivo. Le recomendamos que limpie el aparato inmediatamente después de usarlo. Antes del primer uso o para eliminar los olores después de cocción se recomienda hervir medio limón durante 15 minutos en el programa "STEAM/SOUP/PASTA".

STOP *Al limpiar, no utilice productos abrasivos, esponjas con recubrimiento abrasivo o químicamente agresivo u otras sustancias no recomendadas para su uso con los objetos que están en contacto con los alimentos. Está prohibido sumergir el cuerpo del cuerpo en agua o colocarlo bajo el agua corriente.*

El cuerpo del aparato se limpia según la necesidad.
La tapa interior de aluminio debe limpiarse después de cada uso del aparato.

La limpieza del tazón se recomienda después de cada uso del aparato. Se puede usar lavavajillas. Después de la limpieza frote bien seca la superficie exterior de la taza.
La válvula de vapor se encuentra en la tapa del aparato. Se limpia después de cada uso:

1. Sin aplicar esfuerzo excesivo retire la válvula de vapor girando la tapa ligeramente hacia la izquierda y levantando la lengüeta. Si la válvula se elimina con dificultad se puede presionarla del lado de la tapa interior.
2. Separe la parte interior de la válvula girándola en sentido antihorario, desmonte completamente la válvula y enjuague bien con agua, si es necesario utilice un detergente para lavar la vajilla.
3. Seque la válvula, monte en orden inverso y colóquela en su sitio.

El recipiente para el condensado situado en el cuerpo del dispositivo debe limpiarse después de cada uso:

1. Presione suavemente la parte inferior del recipiente hasta que se abra, luego retire con cuidado tirando hacia arriba.
2. Vierta el condensado y lave el recipiente.
3. Coloque el recipiente en su sitio.

A veces el exceso de condensado se puede acumular en una cavidad especial en el dispositivo alrededor de la taza . Use una toalla de cocina o servilleta para quitarlo.

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

En esta sección se presentan los errores típicos que se incurren durante la preparación de la comida en las multiollas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	• Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. • Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	• La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. • Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.
• Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. • Los ingredientes son cortados en trozos demasiadamente grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. • Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. • La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.	• Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realdad. • La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación
En caso de asar: • Usted ha vertido una cantidad demasiadamente grande del aceite vegetal. • Exceso de la humedad en la taza. • No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.	• En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. • En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.
	No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
En caso de cochura (la pasta no se cocido bien): — Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
En caso de cochura (la pasta no se cocido bien): — Usted ha colocado demasiadamente mucha pasta en la taza.	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cochura colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son demasiadamente pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo período de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la mutiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la lecha se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
• Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). • Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.	• Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. • Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.

EL PLATO SE QUEMA

• La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. • El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado.	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la tasa sea lavada bien y el recubrimiento de antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiadamente tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme el necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.
En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es demasiadamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cochura: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (¡no se debe verter el aceite en la taza!).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Usted ha mezclado el producto en la taza demasiadamente frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5-7 minutos, como máximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatemanete después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
La pasta se ha permanecido durante el largo período de tiempo con el cilindro rompedero.	
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	
La receta elegida por Usted no conviene para la cochura en este modelo de la multiolla.	

En una serie de modulas de las multiollas REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos

Nº	Producto	Peso, gramos/cantidad	Cantidad de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo/ ternera (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	500	30/35
2	Filete de cordero (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	500	45
3	Filete de pollo (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	500	25
4	Albóndigas/ chuletas	480 (8 unidades) / 360 (3 unidades)	500	25/30
5	Pescado (filete)	500	500	20
6	Gambas de ensalada, peladas, cocidas y congeladas	500	500	5
7	Patata (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	500	20
8	Zanahoria (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	500	30
9	Remolacha (cubitos de 1,5 x1,5 cm)	500	500	40
10	Hortalizas (congeladas)	500	500	8
11	Huevo a la par	3 unidades	500	12

Hay que tener en cuenta que éstas son las recomendaciones generales. El tiempo real puede diferir de los valores recomendados en función de las características del producto en particular, así como en función de sus gustos personales.

Tabla resumen de programas de preparación (especificaciones de fábrica)

Programa	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/ paso de ajuste	Programador de inicio	Función de autocalentamiento
FRY	Freído de carne, pescado, verduras, preparación de guarniciones	15 minutos	5 min – 1 hora 30 minutos/ 1 min	---	+
PILAF	Preparación de diferentes variedades de pilaf	1 hora	10 min – 2 horas/ 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Preparación de papillas de avena a base de agua y de leche, preparación de guarniciones.	25 minutos	5 min – 4 horas/ 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Horneado de bizcochos, pasteles, pizzas.	1 hora	10 min – 8 horas/ 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Guisado de carne, pescado, verduras, preparación de diferentes platos, purés de frutas, postres, mermeladas	1 hora	10 min – 12 horas/ 5 min	+	+
STEAM/SOUP/ PASTA	Preparación de carne, pescado y platos vegetales al vapor, preparación de caldos, sopas; cocción de pasta, salchichas, alimentos congelados	40 minutos	5 min – 8 horas/ 5 min	+	+

VII. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

El mensaje de error en la pantalla	Posibles fallos	Eliminación del fallo
E1, E3	Error del sistema (posible fallo de la tarjeta de circuito o del sensor de temperatura), o la tapa no está bien cerrada	Cierre bien la tapa. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado
E2, E4	Error del sistema (posible fallo del sensor de temperatura), o funcionó la protección automática contra el sobrecalentamiento	No haga funcionar el aparato con un tazón vacío! Desenchufe el aparato, deje que se enfríe durante 10-15 minutos, luego añade en el tazón agua(caldo) y continua la cocción. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado

Defecto	Causa posible	Eliminación del defecto
No se activa.	No hay alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
El plato se prepara durante el periodo del tiempo demasiado largo.	Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
	EL objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador.	Eliminar el objeto extraño.
	La taza en el cuerpo de la multiolla es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos.
	EL elemento calentador es ensuciado.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas so sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).

El ciclo de vida del producto y el plazo de garantía comenzarán a computarse a partir de la fecha de su venta o fabricación (en el caso de que sea imposible determinar la fecha de venta).

La fecha de fabricación del dispositivo está incluida en el número de la serie en la placa identificativa fijada en el cuerpo del dispositivo. El número de la serie tiene 13 símbolos. El 6o y el 7o símbolo denotan el mes, el 8º denota el año de fabricación del dispositivo.

El plazo de servicio del instrumento establecido por el fabricante es de 5 años a partir del día de su compra a la condición de que el empleo del artículo se realiza según esta instrucción y los estándares técnicos usados.

Es necesario utilizar el embalaje, manual del usuario, así como el mismo instrumento según el programa local de transformación de los desechos. No echar tales artículos junto con la basura doméstica simple.

Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

⚠ *O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.*

- Este aparelho elétrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho - a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

⚠ *ATENÇÃO! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.*

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remove o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

⚠ *Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente *(pág. 44)*.

⚠ *É PROIBIDO mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

- O aparelho não está destinado ao uso de pessoas (inclusive crianças) que tenham problemas físicos, de nervos ou psíquicos ou ainda problemas com prática e com conhecimentos, exceto, quando alguém estiver vigiando tais pessoas, ou se receber a instrução relacionada ao uso do dado aparelho por uma pessoa que se responsabilize pela segurança delas. É necessário vigiar as crianças com o objetivo de não permitir que brinquem com o aparelho, seus periféricos e também sua embalagem de fábrica. A limpeza e o manuseio do dispositivo não devem ser feitos por crianças sem a vigilância de adultos.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

CONTEÚDO

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO 43
II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA 43
III. OUTRAS POSSIBILIDADES 44
IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS 44
V. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 44
VI. CONSELHOS DE COZIMENTO 45
VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA 46
VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA 46

Especificações técnicas

Modelo	RMC-M4515E
Potência	700 W
Tensão	220–240 V, 50 Hz
Volume da tigela	4 l
Revestimento	antiaderente cerâmico
Display	digital a LED
Válvula de descarga de vapor	removível

Programas

1. FRY (FRITAR)
2. PILAF (PAELHA)
3. OATMEAL/GRAIN (PAPAS COM LEITE / CEREAIS)
4. BAKE/PIZZA (ASSAR/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (GUISADO/SOBREMESA)
6. STEAM/SOUP/PASTA (VAPOR/SOPA/MASSAS)

Funções

Retardar inicio	até 24 horas
Aquecimento automático	até 24 horas
Aquecimento de pratos	até 24 horas

Componentes

Multicozedura com tigela instalada dentro RB-C400	1 pç.
Recipiente para cozinhar em banho-maria	1 pç.
Colher plana	1 pç.
Copo de medição	1 pç.
Concha	1 pç.
Livro "100 receitas"	1 pç.
Manual de uso	1 pç.
Livro de serviço	1 pç.
Cabo de alimentação	1 pç.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

Componentes da multicozedura RMC-M4515E A1

1. Corpo do aparelho
2. Tampa
3. Alça de transporte
4. Válvula de vapor removível
5. Painel de controlo
6. Recipiente de colheita de condensado
7. Recipiente para cozinhar em banho-maria
8. Concha
9. Colher plana
10. Copo de medição
11. Botão de abertura da tampa
12. Cabo de alimentação

Painel de controlo A2

1. Botão de selecção do programa "FRY" ("FRITAR").
2. Botão de selecção do programa "PILAF" ("PAELHA").
3. Botão de selecção do programa "OATMEAL/GRAIN" ("PAPAS COM LEITE / CEREAIS").
4. Botão de selecção do programa "BAKE/PIZZA" ("ASSAR/PIZZA").
5. Botão de selecção do programa "STEW/DESSERT" ("GUISADO/SOBREMESA").
6. Botão de selecção do programa "STEAM/SOUP/PASTA" ("VAPOR/SOPA/MASSAS").
7. Botão "TIMER" ("RETARDAR INICIO") — activação do regime da instalação do tempo do início diferido.
8. Botão "COOK TIME" ("TEMPO") — instalação do tempo de cozimento.
9. Botão "REHEAT/CANCEL" ("REAQUECER/CANCELAR") — serve para activar/desactivar função de reaquecimento, interromper um ciclo de cozedura, cancelar as configurações feitas.
10. Display digital.

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho *(pág. 44)*.

Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficas danificados com elevada humidade e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição do tempo de cozimento

A multicozedura REDMOND RMC-M4515E prevê a possibilidade de alterar o tempo de cozimento (valor padrão para cada programa). O passo de mudança e o possível intervalo de tempo especificado dependem do programa de culinária.

Para alterar o tempo de cozimento:

1. Apertar um botão correspondente para seleccionar o programa de cozimento desejado: "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" ou "STEAM/SOUP/PASTA". O tempo de cozimento padrão será mostrado no display para cada programa.
2. Apertar o botão "COOK TIME" para definir o tempo de funcionamento necessário para o programa seleccionado. Cada vez que premir o botão, o valor do tempo aumenta. Para alterar rapidamente o tempo de cozimento, apertar e manter pressionado o botão. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo.
3. Para cancelar as configurações feitas, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, reinserir todo o programa de culinária.

IMPORTANTE! Ao ajuste manual do tempo de cozedura, há de considerar o intervalo possível de ajuste do tempo e o passo de ajuste previsto no programa seleccionado de cozimento, de acordo com a tabela de programas de cozedura (pág. 46).

Função "Retardar inicio"

A função de timer permite atrasar o início da execução do programa de cozedura, no intervalo entre 5 minutos e 24 horas, com passo de configuração de 5 minutos.

1. Apertar o botão "TIMER". O indicador do botão acende, o indicador do tempo começa a piscar.
2. Ao clicar o botão "COOK TIME", defina o tempo após o qual deve estar em execução o programa de culinária. Para alterar rapidamente o valor, apertar e manter pressionado o botão. Ao atingir o valor máximo, a definição do tempo vai continuar a partir do início do intervalo.
3. Para cancelar as configurações, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" e, em seguida, reinserir todo o programa de culinária.

IMPORTANTE! Não é recomendável utilizar a função de timer, se a receita contém alimentos perecíveis (ovos, leite, carne, queijo, etc.).

A função "Retardar inicio" está disponível para a função de reaquecimento das refeições. No programa "FRY", a função "Retardar inicio" não está disponível.

Função de manutenção da temperatura dos pratos acabados (aquecimento automático)

Liga-se automaticamente imediatamente depois de terminar o programa de cozedura e mantém a temperatura do prato acabado no intervalo de 75° a 80°C durante 24 horas. No display será mostrada a contagem directa do tempo de trabalho no regime de aquecimento automático. Se necessário, o utente pode desligar a função de aquecimento automático, ao apertar o botão "REHEAT/CANCEL" (o LED do botão será apagado).

Função de reaquecimento

A multicozedura REDMOND RMC-M4515E pode ser utilizada para o reaquecimento de pratos frios. Para fazer isso:

1. Pôr o alimento na tigela, colocar a tigela na multicozedura. Assegurar-se que está em contacto com o elemento de aquecimento.
2. Fechar a tampa até ouvir um clique, conectar a multicozedura à rede eléctrica.
3. Apertar o botão "REHEAT/CANCEL". O indicador do botão vai acender, e a função de reaquecimento vai se ligar. No display será mostrada a contagem directa do tempo de funcionamento da função. O aparelho vai aquecer o prato até 75–80°C. Esta temperatura será mantida durante 24 horas.
4. Se necessário, o utente pode desligar a função de aquecimento automático, ao apertar o botão "REHEAT/CANCEL" (o LED do botão será apagado).

IMPORTANTE! Embora a multicozedura possa manter o produto numa condição aquecida até 24 horas, não é recomendado deixar pratos neste regime durante mais de duas ou três horas, como, por vezes, pode causar uma mudança na sua palatabilidade.

Procedimento comum da utilização de programas automatizados

1. Preparar os ingredientes de acordo com a receita, colocá-los na tigela. Assegurar-se de que todos os ingredientes, inclusive o líquido, ficam mais abaixo da indicação da amplitude máxima no lado interior da tigela.

2. Inserir a tigela no corpo do aparelho, virá-la um pouco, assegurar-se que está em bom contacto com o elemento de aquecimento. Fechar a tampa até ouvir um clique. Conectar o aparelho à rede eléctrica.
3. Seleccionar o programa de cozimento desejado ao apertar um botão correspondente.
4. Apertar o botão "COOK TIME" para ajustar o tempo de cozimento previsto na receita.
5. Se necessário, definir o tempo de espera. A função "Retardar inicio" não está disponível no programa "FRY".

ATENÇÃO! Se a operação de ajuste dos parâmetros for parada por mais de 5 segundos, o programa será executado com os parâmetros introduzidos. Se necessário, apertar o botão "REHEAT/CANCEL" outra vez, para cancelar a execução do programa e redefinir a configuração.

6. 5 segundos depois do fim da introdução dos dados, o ciclo de cozedura será iniciado automaticamente. O display mostrará o tempo restante antes do final do ciclo. No programa "STEAM/SOUP/PASTA", a contagem regressiva do tempo de cozimento só começará depois que a água vai ferver na tigela.
7. Ao terminar o programa de cozedura, será emitido um sinal sonoro e o LED do programa seleccionado vai se apagar. A função de aquecimento automático liga-se automaticamente, e o LED do botão "REHEAT/CANCEL" acende-se. No display será mostrada a contagem directa do tempo de funcionamento neste regime.
8. Para cancelar o programa definido, parar o processo de cozimento ou desactivar o aquecimento automático, aperte o botão "REHEAT/CANCEL".

Para obter um resultado óptimo, propomos-lhes consultar o livro de receitas juntado à multicozedura REDMOND RMC-M4515E .

Programa "FRY"
Está recomendado para fritar legumes, carnes, aves e frutos do mar. Prevê a possibilidade de ajustar manualmente o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 1 hora 30 minutos, com passo de 1 minuto. A função "Retardar inicio" neste programa não está disponível.

Para que os ingredientes não se queimarem, siga as instruções do livros de receitas e agitar, de vez em quando, o conteúdo da tigela. É admitido fritar alimentos com a tampa aberta.

Programa "PILAF"
O programa é recomendado para a preparação de vários tipos de risoto. Prevê a possibilidade de ajustar manualmente o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 2 horas, com passo de 5 minutos.

Programa "OATMEAL/GRAIN"
Recomenda-se para cozer várias papas com leite ou água, preparar guarnições. Prevê a possibilidade de ajustar manualmente o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 4 horas, com passo de 5 minutos.

O programa "OATMEAL/GRAIN" destina-se a preparar papas com leite pasteurizado com baixo teor de gordura. Para evitar a evaporação do leite a ferver e obter o resultado pretendido, recomenda-se fazer o seguinte antes de cozinhar:

1. lavar cuidadosamente todos os grãos (arroz, trigo mourisco, painço, etc.) até a água é limpa;
2. untar com manteiga a tigela da multicozedura antes de iniciar a cozinhar;
3. seguir rigorosamente as proporções indicadas nas receitas no livro em anexo, reduzir ou aumentar a quantidade de ingredientes só em proporção;
4. ao usar leite inteiro, diluí-lo com água potável na proporção de 1:1.

As propriedades do leite e cereais podem variar-se à dependência do local de origem e do fabricante, o que às vezes afecta os resultados da preparação.

Programa "BAKE/PIZZA"
Destina-se para assar biscoitos, bolos, pudins, preparar pizza, assim como para cozer pão. Prevê a possibilidade de ajustar manualmente o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 8 horas, com passo de 5 minutos.

1. A prontidão do biscoito pode-se verificar ao furá-lo com uma vara de madeira (palito). Se peças de massa não estiverem aderdas à vara, o biscoito está pronto.
2. Ao fazer pão, recomenda-se desactivar a função de reaquecimento automático em todas as fases de preparação.

Programa "STEW/DESSERT"
Está recomendado para estufar carne, peixe, legumes, preparar várias guarnições, cozer sobremesas, confeituras, puré de frutas. Prevê a possibilidade de ajustar manualmente o tempo de cozedura variado de 10 minutos a 12 horas, com passo de 5 minutos.

Programa "STAEM/SOUP/PASTA"
Recomenda-se para o cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, pratos dietéticos e vegetarianos, comida para crianças; cozer sopas, massas, semifabricados. Prevê a possibilidade de ajustar manualmente o tempo de cozedura variado de 5 minutos a 8 horas, com passo de 5 minutos.

Para cozinhar legumes e outros produtos em banho-maria:

Encha a tigela com 500–600 ml de água. Coloque o recipiente na tigela para cozinhar num banho de água.
Meça e prepare os ingredientes de acordo com a receita, distribua-os uniformemente no recipiente para cozinhar num banho de água.
Siga os passos 2–8 na secção "Procedimento comum ao uso de programas automatizados".

1. Uma contagem regressiva do tempo do programa de cozedura começará logo que a água entre em ebulição, e será atingida uma densidade suficiente de vapor na tigela.
2. Se não usar as configurações automáticas do tempo neste programa, use a tabela "Tempo de cozimento em banho-maria recomendado para vários produtos" .

III. OUTRAS POSSIBILIDADES

- Preparação de fondue
- Preparação de requeijão
- Preparação de queijo
- Panificação
- Esterilização de louça e itens de higiene pessoal
- Pasteurização

IV. ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Acessórios opcionais de multicozedura podem ser adquiridos separadamente. Em todas as questões relativas à gama de produtos, à sua aquisição e à compatibilidade deles com o seu modelo de multicozedura, roga-se contactar o revendedor autorizado no seu país.

RAM-CL1 — pinça para tigela
Projectada para fácil remoção da tigela da multicozedura. Podem ser usados com outras marcas de multicozedoras.

V. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar o aparelho, verifique se ele está desconectado da rede e totalmente frio. Use um pano macio e detergente não abrasivo para louça. Recomenda-se limpar o produto imediatamente após o uso. Antes da primeira utilização ou para remover os odores após o cozimento, é aconselhável deixar ferver durante 15 minutos metade de um limão no programa "STEAM/SOUP/PASTA".

Durante a limpeza, não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas com camada abrasiva e produtos químicos. Não mergulhe o corpo do aparelho na água e não o colocar em água corrente.

Limpar o corpo do aparelho, quando é necessário.

A tampa interior de alumínio deve ser limpa após cada utilização do aparelho.

A tigela deve ser limpa após cada utilização do aparelho. Pode-se usar máquina de lavar louça. Terminada a operação, esfregue o exterior da tigela com um pano seco.

A válvula de vapor está localizada na tampa do aparelho. Limpá-la após cada cozimento:

1. Remover a válvula de vapor, sem aplicar um esforço significativo, ao virar ligeiramente a sua tampa no sentido anti-horário e ao puxá-lo por ressalto. Se a válvula é removida com dificuldade, pode-se apertá-la suavemente por lado da tampa interna.
2. Separar a parte interna da válvula, girando-a no sentido anti-horário, desmontar completamente a válvula e enxaguá-la abundantemente com água corrente; se necessário, usar detergente para louça.
3. Secar a válvula, montá-la na ordem inversa e colocar na sua sede.

O recipiente de condensado posicionado no corpo do aparelho deve ser limpo após cada utilização da multicozedura:

1. Pressione suavemente o fundo do recipiente até que se abre, em seguida, retire-o com cuidado, puxando-o para cima.
2. Despeje o condensado e lave o recipiente.
3. Coloque o recipiente no lugar.

Às vezes o excesso de condensado pode acumular-se numa cavidade especial do aparelho em torno da tigela. Use uma toalha de cozinha ou guardanapo para removê-lo.

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em panelas eléctricas, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema	Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.	• Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. • Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.	• A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. • Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.
• Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. • Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. • Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). • A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica.	• É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receias nas quais pode mesmo confiar. • A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.	Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura: • Introduziu demasiado óleo na taça. • Excesso de humidade na taça.	• Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. • Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
	Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.	Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua): Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua): Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

Errou na escolha o tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modelo de panela eléctrica prevê a possibilidades de desligação prévia desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável *(saiba mais na página 46)*.
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	• Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. • Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

O PRATO FICA PEGADO

• A taça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior. • Revestimento da taça antiaderente está danificado.	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

Usou ingredientes impróprias que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolhe ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes os produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou ficar o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	
Houve erros na colocação de ingredientes.	
A receita que escolheu não á apropriada para usar neste modelo de panela eléctrica.	

Nalguns modelos de panelas eléctricas REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça fica accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.

Tempo recomendado de cozedura de vários produtos num banho de água

N	Produto	Peso, g /quantidade	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
1	File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	File de cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	45
3	File de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Rissóis/almôndegas	480 (8 pç) / 360 (3 pç)	500	25/30
5	Peixe (file)	500	500	20
6	Camarões de salada (descascados, cozidos e congelados)	500	500	5
7	Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20

N	Produto	Peso, g /quantidade	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
8	Cenoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40
10	Legumes (congelados)	500	500	8
11	Ovo cozido em banho-maria	3 peças	500	12

Deve-se ter em mente que estas são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

Tabela integrativa de programas de cozinha (ajuste de fábrica)

Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura predefinido	Faixa de tempo de cozimento/passo de ajuste	Retardar início	Função de aquecimento automático
FRY	Fritura de carne, peixe, legumes; preparação de guarnições	15 min.	5 min. – 1 hora 30 minutos / 1 min.	---	+
PILAF	Preparação de vários tipos de risoto	1 hora	10 min. – 2 horas / 5 min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Preparação de diferentes cereais na água e leite; preparação de guarnições	25 min.	5 min. – 4 horas / 5 min.	+	+
BAKE/PIZZA	Assadura de bolos, biscoitos, tortas; preparação de pizza	1 hora	10 min. – 8 horas / 5 min.	+	+
STEW/DESSERT	Estufagem de carne, peixe, legumes; cozedura de vários pratos, sobremesas, confeituras, puré de frutas.	1 hora	10 min. – 12 horas / 5 min.	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Cozedura em banho-maria dos pratos de carne, peixe e legumes; cozedura de caldos, sopas; preparação de massas, salsichas, alimentos congelados.	40 min.	5 min. – 8 horas / 5 min.	+	+

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Aviso de erro no display	Erros possíveis	Correcção do erro
E1, E3	Erro de sistema (o circuito electrónico ou os sensores de temperatura podem ser danificados), ou a tampa não está fechada bem.	Fechar bem a tampa. Se o problema persistir, contacte um centro de serviço autorizado.
E2, E4	Erro de sistema (possível falha do sensor de temperatura) ou a protecção automática contra superaquecimento foi activada.	Não use o aparelho com a tigela vazia! Desligue o aparelho da corrente e deixe-o esfriar por 10-15 minutos, em seguida, adicione a água (o caldo) na tigela e continue a cozinhar. Se o problema persistir, contacte um centro de serviço autorizado.

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga.	Ausência de alimentação da rede.	Verifique a tensão na rede.
O prato demora muito tempo a ser cozinhado.	Falhas de alimentação eléctrica da rede.	Verifique a tensão na rede.
	Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento.	Remove o objecto.
	A taça não está colocada directo no corpo da panela.	Coloque a tala directamente, sem irregularidades.
	O elemento de aquecimento está sujo.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização, etc.).

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.

Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

SIKKERHEDSANVISNINGER

⚠ *Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.*

- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet— hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse - det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

⚠ *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Bruge isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*

- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoret.
- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

⚠ *Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstander kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet *(side 50)*.

⚠ *Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Dette apparat må ikke bruges af mennesker (herunder børn), som har fysiske og psykiske afvigelser eller afvigelser i nervesystemet, eller med mangel på erfaring og viden, dog med undtagelsen når disse personer bruger enheden under opsynet, eller de oplyses vedr. brugen af dette apparat af én, der står for deres sikkerhed. Børnene må ikke lege med enheden, dets detaljer og dets fabrikspakning. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børnene uden opsyn af en voksen.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

INDHOLD

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET 49
II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN 49
III. EXTRA FUNKTIONER 50
IV. EXTRA TILBEHØR 50
V. VEDLIGEHOLDELSE 50
VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING 50
VII. INDEN DU RINGER TIL SERVICECENTER 51
VIII. GARANTIFORPLIGTELSER 52

Teknisk data

Model	RMC-M4515E
Effekt	700 W
Spænding	220–240 V, 50 Hz
Kapacitet	4 l
Invendig belægning	Keramisk non-stick
Display	Digital LED-skærm
Dampventil	Aftagelig dampventil

Programmer

1. FRY (STEGE)
2. PILAF
3. OATMEAL/GRAIN (MÆLKEGRØD/GRYN)
4. BAKE/PIZZA (BAGE/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (GRYDERETTER/DESSERTER)
6. STEAM/SOUP/PASTA (DAMP/SUPPE/PASTA)

Funktioner

Udskudt start	op til 24 t
Auto hold-varm	op til 24 t
Opvarmning af mad	op til 24 t

Indhold

Multikoger med invendig skål RB-C400	1 stk.
Beholder til madlavning på damp	1 stk.
Fladske	1 stk.
Måleskål	1 stk.
Øseske	1 stk.
Bog "100 opskrifter"	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.
Strømkabel	1 stk.

Vi udvikler konstant vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel.

Multikogers design RMC-M4515E A1

1. Multikogers overflade
2. Låg
3. Bærehåndtag
4. Aftagelig dampventil
5. Kontrolpanel
6. Beholder for kondensat
7. Beholder for tilberedning i damp
8. Øseske
9. Fladske
10. Måleskål
11. Låget åbning knap
12. Strømkabel

Kontrolpanel A2

1. Knap for programvalg "FRY" ("STEG").
2. Knap for programvalg "PILAF" ("PILAF").
3. Knap for programvalg "OATMEAL/GRAIN" ("MÆLKEGRØD/GRYN").
4. Knap for programvalg " BAKE/PIZZA" ("BAGE/PIZZA").
5. Knap for programvalg "STEW/DESSERT" ("GRYDERETTER / DESSERTER").
6. Knap for programvalg "STEAM/SOUP/PASTA" ("DAMP/SUPPE/PASTA").
7. Knap "TIMER" ("Uskudt start") – aktivering af programmet for uskudt start.
8. Knap "COOK TIME" ("Tilberedningstid") - justering af tilberedningstid.
9. Knap "REHEAT/CANCEL" ("Opvarmning/Deaktivering") – aktivering / deaktivering af opvarmningsfunktion, afbrydelse af tilberedningsprogram, nulstilling af valgte indstillinger.
10. LED-skærm.

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.

Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materieller lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden *(side 50)*.

Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogerens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstander.

Indstilling af tilberedningstiden

I multikoger REDMOND RMC-M4515E kan man ændre tilberedningstidens standardværdi for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af den valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

For ændring af tilberedningstid:

1. Vælg det ønskede program ved at trykke på én af de følgende knapper: "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" eller "STEAM/SOUP/PASTA". Standart tilberedningstiden for hvert enkelt program vil vises på skærmen.
2. Ved at trykke på knappen "COOK TIME" vælg ønskede tilberedningstid for det valgte program. Hvert tryk på knappen øger tilberedningstiden. Tryk og hold knappen for hurtigt skift. Når højeste limit er nået, starter optælling forfra.
3. For at annullere valgte indstillinger tryk på knappen "REHEAT/CANCEL", derefter indtast hele tilberedningsprogrammet igen.

OBS! Ved personlig indstilling af tilberedningstiden husk mulig tidsværdi og trin af ændring, der passer til det valgte program. Denne information findes i "Tabel for tilberedningsprogrammer" (side 51).

"Udskudt start" funktion

Med udskudt start funktionen kan du indstille det tidsinterval fra 5 min til 24 timer med trin på 5 minutter.

1. Tryk på knappen "TIMER". Knappen vil lyse, timer indikator vil starte med at blinke.
2. Ved at trykke på knappen "COOK TIME" vælg ønskede tid, hvornår programmet skal starte. Tryk og hold knappen for hurtigt skift. Når højeste limit er nået, starter optælling forfra.
3. For at annullere dine indstillinger tryk på knappen "REHEAT/CANCEL", derefter indtast hele tilberedningsprogrammet igen.

OBS! Det anbefales ikke at bruge den udskudte start, hvis opskriften indeholder letfordærvelige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, osv.).

Uskudt start funktionen er tilgængelig til varme op function. Den udskudte start funktionen er tilgængelig for opvarmningstilberedningsprogrammer undtaget program "FRY".

Hold varm funktion (auto opvarmning)

Tændes automatisk lige efter tilberedningsprogrammet er slut og holder temperaturen af den færdige ret i intervallet 75– 80°C i 24 timer. På displayet vil direkte optælling af funktionens varighed vises. Det er muligt at slå auto opvarmning fra ved at trykke på "REHEAT/CANCEL". Da vil indikatorerne på displayet og knappen slukke.

Varme op funktion

Multikoger REDMOND RMC-M4515E kan bruges til opvarmning af kolde retter:

1. Placer maden i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren. Vær sikker på at skålen står tæt på opvarmningselementet.
2. Luk låget, tænd for strømmen.
3. Tryk knappen "REHEAT/CANCEL". Knap indikatoren lyser og varme op funktionen starter. Der vil vises opvarmningstiden på skærmen. Retten vil varmes op til 75– 80°C, som vil vedligeholdes i 24 timer.
4. For at slukke for varmen tryk "REHEAT/CANCEL". Knapindikatoren slukker.

OBS! Selvom multikoger kan holde produkt varm op til 24 timer bør man ikke efterlade retterne i denne tilstand mere end for 2–3 timer, da det kan forårsage ændring i deres smag.

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

1. Forbered ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle ingredienserne, inkluderet væske, ligger under den maksimale mærke på skalaen på skålen inderside.
2. Sæt skålen i multikoger, drej den lidt og vær sikker på at skålen står tæt på opvarmningselementet. Luk låget til det klikker. Tænd for strømmen.
3. Vælg et tilberedningsprogram ved at trykke på én af knapperne.
4. Sæt tilberedningstid ifølge opskriften ved at tryk på knappen "COOK TIME".
5. Hvis det er nødvendigt, kan tiden for uskudt start indstilles. Udskudt start funktionen er tilgængelig for tilberedningsprogrammer for opvarmning undtaget programmet "FRY".

   OBS! Hvis der er pause i indstillingsindtastning på mere end 5 sekunder, vil programmet starter med standart indstillinger. Hvis det er nødvendigt, annuller programmet ved at trykke på knappen "REHEAT/CANCEL", og indtast indstillingerne igen.

6. 5 sekunder efter indstillingsindtastningen er færdig vil tilberedningsprogrammet starter automatisk. Der vil vises resterende tid på skærmen. I programmet "STEAM/SOUP/PASTA" vil resterende tid vises først efter vandet i skålen starter med at koge.
7. Ved afslutning af programmet høres et lydsignal. Afhængigt af indstillingerne vil enheden skifte til auto opvarming (knapindikatoren "REHEAT/CANCEL" vil lyse op, displayet vil vise den direkte optælling af tid for denne funktion).
8. For at annullere et valgt program, afbryde tilberedningen eller deaktivere auto opvarmning, tryk "REHEAT/CANCEL".

For bedre kvalitetsresultater anbefales der at bruge vedlagte til multikoger REDMOND RMC-M4515E kogebg.

Program "FRY"
Egnet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ og skaldyr. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut. Uskudt start funktionen i dette program er ikke tilgængelig.

For at undgå at ingredienser bliver brændt, følg venligst opskriften og rør jævnligt i skålen under tilberedning. Det er tilladt at stege produkterne med åbent låg.

Program "PILAF"
Programmet anbefales til tilberedelse af forskellige former for pilaf. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Program "OATMEAL/GRAIN"
Anbefales til tilberedelse af mælkegrød og sideskål retter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 5 minutter.

Programmet "OATMEAL/GRAIN" er velegnet til tilberedelse af diverse grød ved brug af pasteuriseret minimælk. For at undgå afkogning af mælk og få ønskede resultat, følg venligst nedenstående råd:

- Skyl grundigt alle fuldkorns gryn (ris, boghvede, hirse osv.) indtil skyllevand er klart;
- Smør skålen med smør inden tilberedning af retten;
- Følg venligst proportioner angivet i opskriften (reducer / øg mængder af ingredienser kun proportionsvis);
- Ved brug af sødmælk, bland den med vand 1:1.

Mælk- og grynkvalitet er forskellig afhængig af produktionssted og producent. Det kan evt. påvirke resultatet.

Program "BAKE/PIZZA"
Programmet anbefales til bagning af gryderetter, kager, sandkager, pizzatilberedning og brødbagning. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Ved at sætte en træpind (evt. en tandstik) ind i sandkagen kan der tjekkes om kagen er klar. Hvis der ingen rester af dejen på pinden, når man tager den op, er sandkagen klar.
Ved brødbagning anbefales der at slå auto opvarmning funktionen fra under alle stadier af tilberedningen.

Program "STEW/DESSERT"
Anbefales til at tilberedninger af diverse gryderetter med kød, fisk, grøntsager, div. sideskål retter, desserter, frugtpuré og marmelade. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program "STEAM/SOUP/PASTA"
Anbefales til at tilberede dampgrøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, retter for børnemenu, samt supper, pastaretter og tilberedning af halvfabrikater. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Til tilberedning af dampgrøntsager og andre dampretter:

1. Hæld 500–600 ml vand i skålen. Sæt beholderen for dampning ind i skålen.
2. Mål og forbered råvarer i henhold til opskriften, placer dem jævnt i beholderen og sæt skålen ind i huset.
3. Følg instruktionerne 2.–8. i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

Nedtælling af tid starter så snart vandet koger og der dannes en tilstrækkelig damptæthed i skålen.
Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, skal du bruge tabellen «Anbefalede tilberedningstid for forskellige produkter».

III. EXTRA FUNKTIONER

- Tilberedning af fondue
- Tilberedning af kvark
- Tilberedning af ost
- Brødbagning
- Desinfektion af køkkentøj og personlige hygiejneartikler
- Pasteurisering

IV. EXTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør til multikoger kan købes separat. Om sortiment, køb og kompatibilitet med din enhed skal du kontakte en autoriseret forhandler i dit land.

RAM-CL1 — Tang for skålen
Tang for en bekvem og sikker udtagelse af skålen. Skåler fra andre multikogere kan bruges.

V. VEDLIGEHOLDELSE

Inden rengøring af multikoger skal der sikres at enheden ikke er tilsluttet strøm og ikke er i varm tilstand. Brug venligst blød klude og ikke slibende opvaskemiddel. Rengør enheden straks efter brug. Inden første brug eller for at fjerne div. lugt anbefales der at koge en halvcitron i 15 minutter i programmet "STEAM/SOUP/PASTA".

STOP *Det er forbudt at rengøre enheden med sliberengøringsmidler, svampe med slibende overflade eller at bruge stærke kemiske rengøringsmidler, som ikke er anbefalet til rengøring af apparater for madlavning. Det er forbudt at placere enheden under vandet eller skylle den med vand.*

Enhedens overflade skal renses efter behov.

Rengør indersiden af aluminiumlåget efter hver brug.

Rengør skålen efter hver brug. Skålen tåler opvaskemaskinen. Tør skålen efter rengøring.

Dampventilen er placeret på øverste låg. Rengør den efter hver brug:

1. Fjern forsigtigt dampventilen ved at dreje let dens låg mod uret og løfte dens kant. Hvis der opstår nogle vanskeligheder ved en aftagning af ventilen, kan der trykkes let på den fra inderste lågs side.
2. Skil inderste side af ventilen ved at dreje den mod uret, skil ventilen fuldstændig af og skyl den grundigt med vand. Brug opvaskemiddel hvis det er nødvendigt.
3. Lad ventilen tør, saml den og sæt den på plads igen.

Beholder for kondensvand, placeret på enhedens overflade, skal rengøres efter hver brug:

1. Tryk forsigtigt på den nederste del af beholderen, så den åbner sig. Tager den ud ved at hive den forsigtigt op.
2. Hæld kondensvand ud og skyl beholderen.
3. Placer beholderen på plads igen.

Nogle gange kan overskud af kondensvand samles i specielt hulrum rundt skålen. Brug venligst køkkenrulle eller klud til at fjerne det.

VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem
Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETTEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperatur var ikke høj nok.	• Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen. • Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummiforsegling på indersiden af låget er ikke deformeret.
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.	• Skålen skal indstalleres jævnt i korpset, med bunden tæt på varmeelementet. • Sikre at der ikke er fremmede genstander i multikoderens aktivkammer. Undgå beskidning af varmeelementet.
• Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. • Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingrediensernes proportioner er brødt. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. • Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.	Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.
Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.	Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandsniveau i løbbet af tilberedning.
Ved stegning: • De har hældt alt for meget olie i skålen. • Alt for meget fugt i skålen.	• Ved almindelig stegning er der nok olie nå den dække bunden på skålet. • Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift. Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i opskriften. Frosne fødevarer skal tø og vandet fra dem skal blive drænet.
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.	Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskriftens anbefalinger.

Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):	Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokere dampventilen.	Placer mindre volume dej i skålen.
	De har alt for meget dej placeret i skålen.	Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.

PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

De har fejlgjort ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.	Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikoger præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.	Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsested og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand *(se videre: side 51)*.
• Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv.). • Proportioner or produkttyper er valgte forkert.	• Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer. • Helgrynkulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.

MADEN BRÆNDER PÅ

Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. Non-stick belægning af skål er beskadiget.	Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Samlet produktsvolum er mindre end anbefalet i opskriften.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.
Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller væltede dem for sent.	Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie - sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fødevarerne røres eller væltes efter en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.	Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.
Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).	Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.	Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålen!).

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

De rører produkterne alt for tit når de steges.	Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5-7 minutter.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på saft (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraîche osv.).	Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller bruge dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrevet færdige bagninger i en lukket multikoger.	Prøv at fjerne bagningen fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

Dejen hæver ikke

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Dejen er blevet landtforladt med bagepulver tilføjet	
De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt	
Fejl ved tilføjning af ingredienser.	
Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikoger.	

Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af "REDMOND"-multikogere aktiviserer overophedning beskyttelse under programmer "STEW" og "SOUP". I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

Anbefalet tilberedningstid for forskellige produkter

№	Vare	Vægt g/ antal, stk.	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5x1,5 cm i terninger)	500	500	30/35
2	Lammefilet (1,5x1,5 cm i terninger)	500	500	45
3	Kyllingefilet (1,5x1,5 cm i terninger)	500	500	25
4	Frikadeller / koteletter	480 (8 stk.) / 360 (3 stk.)	500	25/30
5	Fisk (filet)	500	500	20
6	Cocktail rejer (dybfrosne, rensede, kogte)	500	500	5
7	Kartofler (1,5x1,5 cm i terninger)	500	500	20
8	Gulerødder (1,5x1,5 cm i terninger)	500	500	30
9	Rødbeder (1,5x1,5 cm i terninger)	500	500	40
10	Grøntsager (frosne)	500	500	8
11	Dampet æg	3 stk.	500	12

Alle informationer om anbefalet tilberedningstid er vejledende. Nogle gange tilberedningstid kan være anderledes pga. produktets kvalitet og Deres tilberedningsønsker.

Tabel med tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Standard tilberedningstid, min	Interval af tilberedningstid / indstillingstrin	Udskudt start	Varme op funktion
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager eller sideskålsretter	15 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min	---	+
PILAF	Tilberedelse af div. varianter af pilaf	1 time	10 min – 2 timer / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Tilberedning af div. grød med mælk eller vand; tilberedning af sideskålsretter	25 min	5 min – 4 timer / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Bagning af sandkager, gryderetter, kager; pizza	1 min	10 min – 8 timer / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Gryderetter med kød, fisk, grøntsager; tilberedning af div. retter, frugtpuré, desserter og marmelader	1 time	10 minutter – 12 timer / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/ PASTA	Tilberedning af kød-, fisk og grøntsagersdampretter; div. bouilloner og supper; kogning af pasta, pølser, frosne halvfabrikater	40 min	5 min – 8 timer / 5 min	+	+

VII. INDEN DU RINGER TIL SERVICECENTER

Fejl på skærmen	Mulige tekniske fejl	Likvidering af fejlen
E1, E3	Systemfejl (mulige tekniske problemer med elpladen eller termosensor); eller evt. låget er ikke lukket tæt nok	Luk låget godt. Hvis information om fejl ikke forsvinder, kontakt venligst autoriseret servicecenter
E2, E4	Systemfejl (mulige problemer med termosensor); evt. auto overopvarmningsbeskyttelsessystem er blevet sat i gang	Enheden må ikke tændes med tom skål! Kobl enheden fra strømmen, lad det afkøles i 10 – 15 minutter, bagefter hæld vand (bouillon) i skålen og fortsæt tilberedningen af maden. Hvis information om fejl ikke forsvinder, kontakt venligst autoriseret servicecenter

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgeredt for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fandt mellem skålen og varmeelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmeelementet er beskidt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSER

Garanti på dette produkt varer 2 års fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabrikationsfejl forårsaget af dårlige kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udskiftning af dele eller erstatning af produkten. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikkens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produkten anvendtes i overenstemmelse med brugsanvisning, ikke blev repareret, skillet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detalier (filtre, elpærer, keramisk- og teflonbelægning, tætninger, osv.).

Apparatet levetid og garantiperiode begynder fra salgsdagen eller fra datoen for fremstillingen af apparatet (hvis det er umuligt at finde salgsdatoen).

Datoen for fremstillingen af apparatet kan findes på serienummeret, som er placeret på identifikationsklistermærket på apparatets side. Serienummeret består af 13 tegn. 6. og 7. tegn står for fremstillingsmåneden, 8. tegn står for fremstillingsåret.

Apparatets levetid, som er sat af fabrikanten, er 5 år siden købsdatoen, forudsat at det drives i overensstemmelse med disse instruktioner og gældende tekniske standarder.

Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kav forlenges ved riktig bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

⚠ *Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fuglt.*

- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke - industriell bruk. Industri- eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettsspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet — uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten — dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

⚠ *GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.*

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

⚠ *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instrukser for rengjøring av apparatet *(side 56)*.

⚠ *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har fysiske, nevrologiske eller psykiske funksjonshemninger eller mangel på erfaring og kunnskap, med unntak av når slike personer blir overvåket eller utført sin instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig å overvåke barna til å forebygge deres spill med enheten, tilbehør, samt sin fabrikk emballasje. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke gjennomføres av barn uten tilsyn av en voksen.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

INNHOLD

I. FØR BETJENING 55
II. BRUK AV MULTIKOKEREN 55
III. EKSTRA FUNKSJONER 56
IV. EKSTRA UTSTYR 56
V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 56
VI. TIPS FOR TILBEREDNING 56
VII. FØR DU KONTAKTER SERVICE SENTERET 58
VIII. GARANTI 58

Tekniskeegenskaper

Model RMC-M4515E
Makt ..... 700 W
Spenning ..... 220–240 V, 50 Hz
Volum av bolle ..... 4 l
Dekke på bolle ..... Keramisk antibrenn dekke
Vise ..... Digital LED
Dampventil ..... flyttbar

Programmer

1. FRY (STEKE)
2. PILAF
3. OATMEAL/GRAIN (MELK GRØT/KORN)
4. BAKE/PIZZA (BAKE/PIZZA)
5. SREW/DESSERT (STUE/DESSERT)
6. SREAM/SOUP/PASTA (DAMPE/SUPPE/PASTA)

Funksjoner

Forsinket start ..... til 24 timer
Automatisk oppvarming ..... til 24 timer
Mat oppvarming ..... til 24 timer

Utstyr

Trykkoker med bolle instalert RB-C400 ..... 1 stk
Dampebolle ..... 1 stk
Flat skje ..... 1 stk
Beger ..... 1 stk
Øse ..... 1 stk
Bok "100 oppskrifter" ..... 1 stk
Bruksanvisning ..... 1 stk
Servicebok ..... 1 stk
Strømledning ..... 1 stk

Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utstyr, samt i tekniske egentskaper under produktutvikling uten spesiel varsel om slike endringer.

Trykkokers mekanisme RMC-M4515E A1

1. Karosseri
2. Lokke
3. Bærehåndtak
4. Flyttbar dampeventil
5. Kontroll panel
6. Kondensat samling bolle
7. Dampe bolle
8. Øse
9. Flat skje
10. Beger
11. Knappen til å åpne lokken
12. Strømledning

Kontrollpanell A2

1. Knappen for å velge programmet "FRY" ("STEKE")
2. Knappen for å velge programmet "PILAF"
3. Knappen for å velge programmet "OATMEAL/GRAIN" ("MELKGRØT/KORN")
4. Knappen for å velge programmet "BAKE/PIZZA" ("BAKE/PIZZA")
5. Knappen for å velge programmet "STEW/DESSERT" ("STUE/DESSERT")
6. Knappen for å velge programmet "STEAM/SOUP/PASTA" ("DAMPE/SUPPE/PASTA")
7. Knappen "TIMER" ("Forsinket start") – for å slå på forsinket start innstilling
8. Knappen "COOK TIME" ("Lagetid") – for å innstille lagetid
9. Knappen "REHEAT/CANCEL" ("Kansellering/Oppvarming") - for å slå på/av oppvarming funksjon, stoppe lage program, tilbakestille.
10. LED-vise

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet *(side 56)*.

Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med .enhver feil.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Innstilling av lagetid

Trykkoker REDMOND RMC-M4515E kan endre lagetid, standard verdien for hvert program. Endrings periode og mulig tids periode avhenger av det valgte programmet.

For å endre lagetid:

1. Velg et nødvendig matlaging program ved å trykke på knappene "FRY", "PILAF" , "BAKE/PIZZA" , "OATMEAL/GRAIN" , "STEAM/SOUP/PASTA" eller "STEW/DESSERT" . Standart lagetid for hvert program skal slås på vise.
2. Trykk "COOK TIME" for å endre lagetid i gyldig område for det valgte programmet. Ved hvert trykk på knappen vil verdi øke. Hvis du vil endre lagetiden raskt, trykk og hold knappen nede. Ved å nå den maksimale tiden vil innstillingen fortsette fra begynnelsen av serien.
3. For a kansellere innstillinger trykk på "REHEAT/CANCEL" , etterpå er det nødvendig å innstille alt på nytt.

VIKTIG! Om manuell installasjon av lagetiden, vurdere mulig spekter av tid og periode av installasjon i henhold til tabellen for mat laging programmer (side 57).

Funksjon "Forsinket start"

Denne funksjonen gjør det mulig å utsette starten av programme tid interval fra 5 minutter opp til 24 timer med periode av 5 minutter.

1. Trykk på "TIMER"; vise blinker med en gang.
2. Ved å trykke på "COOK TIME" kan du innstille timer for tids forsinkelse. Hvert trykk på knappen vil øke verdi. Hvis du vil endre lagetiden raskt, trykk og hold knappen nede.Ved å nåden maksimale tiden vil innstillingen fortsette fra begynnelsen av serien.
3. For a kansellere innstillinger trykk på "REHEAT/CANCEL" , etter på er det nødvendig å innstille alt på nytt.

VIKTIG! Det er ikke anbefalt å bruke forsinket starten, hvis det brukes med bedervelige mat varer (egg, fersk melk, kjøtt, ost, etc.).

Forsinket start er tilgjengelig i oppvarming programmet. I programmet "FRY" er funksjonen "Forsinket start" ikke tilgjengelig.

Temperatur opprettholde av ferdig retter (automatisk oppvarming)

Automatisk aktivert ved slutten av et program, og kan opprettholde temperaturen i ferdige retter på nivå av 75–80° C opptil 24 timer. Displayet viser direkt avlesning av tid i denne modusen. Om nødvendig kan automatisk oppvarming slås av ved å trykke på "Cncel/Reheat" (indikatøren slår seg av).

Funksjon av oppvarming

Trykkoker REDMOND RMC-M4515E kanbrukes for å varmeoppkalderetter. Or å gjøredet:

1. Sett maten i bollen, sett den inn i karosseri. Pass på at den er i kontakt med varme-elementet.
2. Lukk lokkett til det klikker. Koble trykkoker ti lstrømnettet.
3. Trykk på "REHEAT/CANCEL". Tilsvarende indikatøren lyser på vise og oppvarming slås på. Tidtaker viser tid for virkning i denne modusen. Retteervarmettil 75–80° C. Dennetemperaturenkanopprettholdesopptil 24 timer.
4. Om nødvendig kan varmen slås av ved å trykke på "REHEAT/CANCEL" (indikatøren vil slå av).

VIKTIG! Til tross for at trykkoker kan holde produktet i en oppvarmet tilstand til 24 timer, ikke la fatet varmet av mer enn to til tre timer fordi det kan noen ganger føre tilendring i smak.

Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiserte programmer

1. Forbered (mål ut) ingrediensene i henhold til oppskrift, legg i en bolle. Pass på a talle ingrediensene, inkludert væske er under den maksimale av skalaen på innsiden av bollen.
2. Sett koppen inn ikarosseri, skru den litt. Pass på at den er i kontakt med varme elementet. Lukk lokket til det klikker. Koble enheten til strøm nettet.
3. Velg ønsket mat laging program ved å trykke på en passende knappe.
4. Klikk "Cooking time" for å innstille lagetid i følge oppskrifter.
5. Hvis det er nødvendig, still inn forsinkelse. Funksjon "Forsinket start" er ikke tilgjengelig når du bruker "FRY".

VIKTIG! Hvis du har stoppet innstilling for mer en 5 sekunder, programmet skal startes automatisk med disse innstillingene du har allerede gjørt. Om nødvendig kan du stoppe programmet ved å trykke på "REHEAT/CANCEL" (Kansellering/Oppvarming) å gjente innstilling på nytt.

6. 5 sekunder etter du slutter med innstillinger skal automatisk laging programmet begynnes. Tiden til slutt av programmet skal vises på dysplayet. I programmene "STEAM/SOUP/PASTA" nedtelling begynnes etter vann i bollen kokes.
7. Ved fullføring av matlaging programmet vil varsel pipe og indikatøren av et valgt program slås av. Deretter skal oppvarming og indikatøren av knappen "REHEAT/CANCEL" slås på automatisk. Direkt nedtelling av programmet skal vises på dysplayet.
8. For å avbryte lageprosessen, kaste program eller slå av oppvarming klikk "REHEAT/CANCEL".

For å få et resultat av høykvalitet vi anbefaler å se på en kokebok vedlagt til Trykkoker REDMOND RMC-M4515E.

NOR

Programmet "FRY"
Egnet for steking av kjøtt, grønnsaker, fjærkre og sjømat. Innstilling av lagetid er mulig og varierer fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med periode av 1 minutt. "Forsinket start" er ikke tilgjengelig i dette programmet. At ingrediensene ikke brenner, følg oppskriften i boken og av og til rør innholdet i bollen. Der er lovt til å steke mat med åpent lokket.

Programmet "PILAF"
Det anbefales for å lage ulike typer pilaf. Manuell innstilling av lagetid er mulig od varierer fra 10 minutter til 2 timer med periode av 5 minutter.

Programmet "OATMEAL/GRAIN"
Anbefales for å lage melk grøtter og side retter. Manuellinnstilling av lagetid er mulig og varierer fra 5 minutter til 4 timer med periode av 5 minutter.

Programmet "OATMEAL/GRAIN" er laget for å koke grøt fremstilt av pasteurisert melk med lavt fettinnhold. For å unngå kokende melk og får det ønskede resultater det anbefales å:

- grundig vaske allt korn (ris, bokhvete, hirse, etc.) inntil vanneter klart;
- smøre bolle med smør før mat laging;
- adlyd proporsjoner fra den medfølgende koke bok, du kan redusere eller øke mengden av ingredienser bare forholdsmessig;
- hvis du bruker hel melk for tynne det med vann i et forhold på 1:1.

Egenskaper av melk og korn kan variere avhengig av sted av opprinnelse og produsenter, påvirker noen ganger resultater av forberedelse.

Programmet "BAKE/PIZZA"
Programmet er anbefalt for baking av gryte retter, kaker, kjeks, pizza og brød baking. Manuell innstilling av koketiden er mulig og er i området fra 10 minutter til 8 timer med periode av 5 minutter.

Ferdighet av svamp kake kan sjekkes ved å stikke en tre pinne i det (tann pirke). Hvis du tar den ut, og det vil ikke forbli følges biter av det igen - svamp kake er klar.

Når du lager brød, er det anbefalt å aktivere automatisk oppvarming av mat i alle stadier av forberedelse.

Programmet "STEW/DESSERT"
Anbefales for å dampe grønnsaker, kjøtt, fisk, forskjellige sideretter, desserter, fruktpureer og syltetøy. Manuell innstilling av lagetid er mulig og er i området fra 10 minutter til 12 timer med periode av 5 minutter.

Programmet "STEAM/SOUP/PASTA"
Anbefales for å dampe grønnsaker, fisk, kjøtt, kost tilskudd og vegetariske retter, barne meny, matlaging av supper, pasta, halvfabrikata . Manuell innstilling av lagetid er mulig og er i området fra 5 minutter til 8 timer med periode av 5 minutter.

For å dampe grønnsaker og andre produkter:

1. Fyll koppen med 500–600 ml vann. Plasser en spesiell dampe bolle inn i bollen.
2. Mål og forbered mat i henhold til oppskriften, legg dem jevnt i dampebolle.
3. Følg kapittel 2–8 under "Vanlige prosedyrer ved hjelp av automatiserte programmer".

Nedtellingen for matlaging programmet starter etter vann kokes og det oppnås en tilstrekkelig tetthet av damp i bollen. Hvis du ikke bruker automatisk tidsinnstilling i dette programmet, kan du bruke tabellen av anbefalt steketid for forskjellige produkter.

III. EKSTRA FUNKSJONER

- Laging av fondue
- Laging av cottage cheese
- Laging av ost
- Baking av brød
- Sterilisering av glass og personlig pleie-produkter
- Pasteurisering

IV. EKSTRA UTSTYR

Ekstra utstyr til trykkoker kan kjøpes separate. Om omfang, anskaffelse, og kompatibilitet med modellen av apparatet ta kontakt med en autorisert forhandler i ditt land.

RAM-CL1 - tang for bolle.
Laget for komfortabel og sikker fjerning av bollen. Ikke glir og ikke riper ytre overflat av beholder. Mulig å bruke med trykkoker av andre merke navn.

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før du rengjør apparatet, sørg for at den er koblet fra og helt avkjølt. Bruk myk klut og oppvask middel for å rengjøre apparatet. Vi anbefaler å rengjøre apparatet umiddelbart etter bruk. Før første gangs bruk, eller for å fjerne lukt etter koking vi anbefaler å koke en halv sitron 15 minutter i programmet "STEAM/SOUP/PASTA".

STOP *Ved rengjøring, ikke bruk skure pulver og kjemisk-agressive stoffer eller andre stoffer som er ikke anbefalt for bruk med objekter som er i kontakt med mat. Ikke senk karosseri i vann eller legg det under rennende vann.*

Rens karosseriet om nødvendig.

Det interne aluminium lokket bør rengjøres etter hver bruk.

Rengjøring av bollen anbefales etter hver bruk av apparatet. Bruk av oppvaskmaskin er mulig. Etter rengjøring tørk den ytre overflate av bollen tørr.

Dampventilen er plassert på lokket av instrumentet. Det rengjøres etter hver bruk:

1. Uten ekstra makt ta dampventilen ut ved å vri dens lokket mot klokken og løfte med fanen. Hvis ventilen er fjernet med vanskeligheter, kan du banke forsiktig på det på det indre lokket.
2. Separer den indre delen av ventilen ved å vri den mot klokken, fullt demonter og skyll grundig under rennende vann, bruk en oppvask middel om nødvendig.
3. Tørk ventilen , monter i motsatt rekkefølge og erstatt.

Beholderen for kondensat ligger på enheten skal rengjøres etter hver bruk:

1. Trykk forsiktig i bunnen av beholderen før åpningen, deretter fjern den forsiktig ved å trekke den opp.
2. Hell kondensert vann og vask beholderen.
3. Sett beholderen på plass.

Noen ganger kan overskytende kondensat akkumuleres i et spesielt hulrom i enheten rundt bollen. Bruk et kjøkken håndkle eller serviett for å fjerne det.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning
Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsak og løsning.

RETTEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	• Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. • Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke defomert.
Bollen og varmeelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	• Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. • Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
• Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensene passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. • Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. • Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. • Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren.	• Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. • Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig damps tetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosess.
Ved steking: • Du fylte i bollen for mye olje. • Overskudd av væte i bollen.	• Ved vannlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. • Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsværende oppskriften. Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dypfryste varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.	Noen varer krever spesiell bearbeiding før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.

Ved baking (deig er ikke bakt):	Under deigheving klistret deig til indre lokket og sperret dampventil.	Legg deig av mindre mengde.
	Du la for mye deig i bollen.	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn i bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort .	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av prodiksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann *(se side 57)*.
• Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig(vasket dårlig osv.) • Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet	• Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. • Gryn, kjøtt, fisk og sjømat må alltid vaskes til vannet er rent.

RETTEN BLIR SVIDD

• Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. • Anti-stick belegg av bollen er skadet	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snuddetilberedet varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fugilt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen!).

VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5-7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir eksta væske (saftige grønnsaker eller frukter, frosne bær, rømme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du siktet ikke mel eller eltet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	
Din velget oppskrift passer ikke BAKE i denne modellen av multikokeren.	

I noen multikokere REDMOND på "STEW" og "SOUP" ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mot overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt dampetid for forskjellige produkter

№	Produkt	Vekt, g/antall	Vann, ml	Lagetid, min
1	Svine filet/storfe filet (kuber 1,5-1.5 sm)	500	500	30/35
2	Lamme filet (kuber 1,5-1.5 sm)	500	500	45
3	Kylling filet (kuber 1,5-1.5 sm)	500	500	25
4	Kjøtt boller	480 (8 stk.)/ 360 (3 tk.)	500	25/30
5	Fisk (filet)	500	500	20
6	Salat reker (uten skal, fersk-fryst)	500	500	5
7	Poteter (kuber 1,5-1.5 sm)	500	500	20
8	Gul røtter (kuber 1,5-1.5 sm)	500	500	30
9	Bete (kuber 1,5-1.5 sm)	500	500	40
10	Grønnsaker (fersk-fryst)	500	500	8
11	Dampe tegg	3 stk.	500	12

Verdier i tabellen er omtrentlige og anbefallende. De kan avvike fra faktiske verdier og avhenger av den spesifikke type produkt, sin friskhet og dine personlige preferanser.

Sammendrags tabellen for matlaging programmer (fabrikk innstilling)

Programm	Bruks anbefalinger	Standart lage tid	Tids periode (tid steg)	Forsinket start	Automatiskoppvarming
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker, laging av sideretter	15 min	5 min. – 1t. 30 m. / 1 min.	---	+
PILAF	Laging av forskjellige slags pilaf	1 t.	10 min. – 2t. / 5 min.	+	+
OATMEAL/GRAIN	Laging av forskjellige slags grøtter med vann og melk, laging av sideretter	25 min	5 min – 4 t. / 5 min.	+	+
BAKE/PIZZA	Baking av kjeks, svamp kaker, grateng, laging av pizza	1 t.	10 min – 8 t. / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, laging av forskjellige slags retter, frukt pureer, desserter, syltetøy	1 t.	10 min – 12 t / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Damping av kjøtt, fisk og grønnsaksretter, laging av krafter, supper, koking av pasta, pølser, dypfryst halvfabrikata	40 min	5 min. – 8 t. / 5 min.	+	+

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICE SENTERET

Feil indikatør på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1, E3	System feil (problemer med elektro plata eller termo-sensor) eller lokket er ikke lukket	Lukk lokket. Hvis du kan ikke rette feil, kontakt service senteret
E2, E4	System feil (problemer med temperatur-sensor) eller automatisk beskyttelse mot overoppheting virket	Ikke bruk apparatet med en tom bolle! Koble fra apparatet, la den avkjøles i 10-15 minutter, deretter topp opp vannet (kjøtt kraft) i bollen og fortsett matlaging. Hvis du kan ille rette feil, ta kontakt med et autorisert service senter

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet..
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementen er skitten.	Slå apparatet av strømnettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikksdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammenseting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon, . Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakkinger osv).

Produktens levetid og garantiperiode begynner fra og med salgstidspunktet, eller, om salgsdatoen er ukjent eller umulig å fastslå, fra og med produksjonsdatoen.

For produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7 symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon.

Levetid av apparatett, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vannlig husholdningsavfall.

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

⚠ *Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.*

- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordningför att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innann du kopplar varan till elnätet, kontrolera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlägningssladd, se till att den är också jordad.

⚠ *Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

⚠ *Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedlbart bytas i service-center.*

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Förlj noga rensningsinstruktioner *(sid 62)*!

⚠ *Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!*

- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till sådana personer som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen får inte utföras av barn utan tillsyn av de vuxna.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbet skall utföras av auktoriserad service center. Oproffesionelt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

INNEHÅLL

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING 61
II. BRUKET AV MULTIKOKAREN 61
III. EXTRAMÖJLIGHETER 62
IV. TILLÄGSACCESSOARER 62
V. SKÖTSEL OCH RENGÖRING 62
VI. MATLAGNINGSTIPS 63
VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM 64
VIII. GARANTIVILLKOR 64

Tekniska specifikationer

Modell	RMC-M4515E
Effekt	700 W
Spänning	220–240 V, 50 Hz
Skålkapacitet	4 l
Skålbeläggning	non-stick keramisk
Display	digital, LED
Ångventil	löstagbar

Program

1. FRY (STEKNING)
2. PILAF (PILAFF)
3. OATMEAL/GRAIN (MJÖLKGRÖT/GRYN)
4. BAKE/PIZZA (BAKNING/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (STUVNING/EFTERRÄTTER)
6. STEAM/SOUP/PASTA (ÅNGKOKARE/SOPPA/PASTA)

Funktioner

Startsenareläggning	upp till 24 timmar
Automatisk varmhållning	upp till 24 timmar
Uppvärmning av maträtter	upp till 24 timmar

Översikt

Multikokare med en inpassad skål RB-C400	1 st.
Container för ångkokning	1 st.
Plattsked	1 st.
Måttbägare	1 st.
Slev	1 st.
Bok "100 recept"	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.
Strömförsörjningsladd	1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat.

Delar och tillbehör av RMC-M4515E A1

1. Apparats kropp
2. Lock
3. Handtag för att överföra apparaten
4. Löstagbar ångventil
5. Kontrollpanel
6. Container för kondenssamling
7. Container för ångkokning
8. Slev
9. Plattsked
10. Måttbägare
11. Knapp för att öppna locket
12. Strömförsörjningsladd

Kontrollpanel A2

1. Knappen för att välja programmet "FRY" ("STEKNING").
2. Knappen för att välja programmet "PILAF" ("PILAFF").
3. Knappen för att välja programmet "OATMEAL/GRAIN" ("MJÖLKGRÖT/GRYN").
4. Knappen för att välja programmet "BAKE/PIZZA" ("BAKNING/PIZZA").
5. Knappen för att välja programmet "STEW/DESSERT" ("STUVNING/EFTERRÄTTER").
6. Knappen för att välja programmet "STEAM/SOUP/PASTA" ("ÅNGKOKARE/SOPPA/PASTA").
7. Knappen "TIMER" ("Startsenareläggning") – att sätta på startsenareläggningsfunktion.
8. Knappen "COOK TIME" ("Matlagningstid") – att ställa in tid av matlagning.
9. Knappen "REHEAT/CANCEL" ("Uppvärmning/Avbryta") – att sätta på/stänga av värmhållningsfuktion, att avbryta matlagningsprogrammets utförande, att återställa basinställningar.
10. Digital display.

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa förskitigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning *(sid 62)*.

OBs! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Att ställa in matlagningstid

Det finns möjlighet att justera grundinställnigar för matlagningstid för varje program av multikokaren REDMOND RMC-M4515E. Ändringsintervall och möjliga tidsområden som går att justeras beror på det valda programmet.

För att ändra matlagningstid:

1. Välja ett önskat matlagningsprogram genom att trycka på knappen för ett respektive program: "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" или "STEAM/SOUP/PASTA". Då ser man förvalda värden för tid av matlagning för varje program på displayen.
2. Tryck på knappen "COOK TIME" för att ställa in önskad tillagningstid för det valda programmet. Varje gång man trycker på knappen ökar tidsvärde för tid av matlagning. För snabbare ändring av tid tryck knappen och håll den. När värdet har nått maximala siffran fortsätter tidsinställning från början av tidsområdet.
3. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen "REHEAT/CANCEL", efter detta är det nödvändigt att ställa in hela programmet på nytt.

VIKTIGT! När man ställer in tillagningstid manuellt får man ta hansyn till ett möjligt tidsområde och ett inställningsintervall som är avsedda för programmet man väljer, använd värden från Matlagningsprogramstabellen. (sid 64).

Funktionen "Startsenareläggning"

Startsenareläggningsfunktion låter att senarelägga början av ett matlagningsprogram utförande, intervall av senareläggning kan vara mellan 5 minuter och 24 timmar med ändringsområde som är likt med 5 minuter.

1. Tryck på knappen "TIMER". Då tänder knappens indikator och tidsindikatorn börjar blinka.
2. Tryck på knappen "COOK TIME" for att ställa in tid efter vilken ett matlagningsprogram måste sättas på. För snabbare ändring av tid tryck knappen och håll den. När värdet har nått maximala siffran fortsätter tidsinställning från början av tidsområdet.
3. För att avbryta de inställningarna man har gjort tryck på knappen "REHEAT/CANCEL", efter detta är det nödvändigt att ställa in hela programmet på nytt.

VIKTIGT! Det rekommenderas inte att använda startsenareläggningsfunktion om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjolk, kött, ost, etc).

Startsenareläggningsfunktion är tillgänglig för maträttersvärmhållningsfunktion. Startsenareläggningsfunktion är inte tillgänglig i programmet "FRY".

Varmhållningsfunktion för temperaturhållning av färdiga maträtter (automatisk varmhållning)

Det sättas på automatiskt direkt efter matlagningsprogram har slutats och det håller den färdiga matrattens temperatur, cirka 75–80°C, under 24 timmar. Pa displayen kan man se räkning av hur långt autovärmhållningsfunktion har varit i drift. Vid nödvandighet kan man stänga av autovärmhållningsfunktion genom att trycka på knappen "REHEAT/CANCEL" (knappens indikator slocknar då).

Uppvärmningsfunktion för färdig mat

Man kan använda multikokaren REDMOND RMC-M4515E for att uppvärma kall mat. För att göra det:

1. Lägg ner produkter i skålen och placera skålen i multikokaren. Kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselement.
2. Stäng multikokarens lock tills du hör ett klick. Ansluta apparaten till elnät.
3. Tryck på knappen "REHEAT/CANCEL". Då tänder knappens indikator på displayen och uppvärmningsfunktion sätts på. På displayen kan man se direkt nedräkning av tid under vilken funktionen utföras. Apparaten kan uppvärma mat upp till 75–80°C. Denna temperatur kommer att hållas under de följande 24 timmar.
4. Vid nödvändighet kan man stänga av uppvärmning genom att trycka på knappen "REHEAT/CANCEL" (knappen indikator slocknar då).

VIKTIGT! Trots att multikokaren kan hålla mat varm upp till 24 timmar rekommenderas det inte att lämna mat i multikokaren mer än 2–3 timmar eftersom detta kan ibland medföra förändringar i matens smakegenskaper.

Hur man gör när man använder ett av de automatiska programmen

1. Förbered ingredienser enligt recept, lägg dem i skålen. Se till att alla igredienser (inklusive vätskor) finns lägre än skalans maxmärke på skålens inre ytan.
2. Placera skålen i apparatens kropp, vrid den lite, kontrollera att skålen är placerad tätt och vidrör uppvärmningselement. Stäng locket tills du hör ett klick. Ansluta apparaten till elnät.

3. Välja ett matlagningsprogram genom att trycka på motsvarande knapp.
4. Ställ in matlagningstid enligt ett recept genom att trycka på knappen "COOK TIME".
5. Vid nödvändighet ställ in startsenareläggningstid. Startsenareläggningsfunktion är inte tillgänglig i programmet "FRY".

OBSERVERA! Om du inte fortsätter ställa in värden mer än 5 sekunder börjar ett program utföras automatiskt med parametrar som var inställda. Vid nödvändighet avbrytett programms utförande genom att trycka "Cancel/ Reheat" och upprepa inställning en gång till.

6. Efter 5 sekunder efter man har ställt in uppgifter börja automatoskt utförande av ett matlagningsprogram. På displayen kan man se hur mycket tid är det kvar till avslutning av programmets utförande. I programmet "STEAM/SOUP/PASTA" tidsnedräkning börjar när vattnet i skålan har börjat koka.
7. När program slutar kommer en signal och indikator för det valda programmet slocknar. Autovärmhållningsfunktion sättas på automatiskt och indikator för knappen "REHEAT/CANCEL" tänder. På displayen räknas tid av hur långt denna funktion är i drift.
8. För att avbryta det valda programmet, att avbryta matlagningsprocess eller för att stänga av autovärmhållningsfunktion tryck på knappen "REHEAT/CANCEL".

För att få ett kvalitativt resultat rekommenderar vi att utnyttja receptboken som man får tillsammans med multikokaren REDMOND RMC-M4515E.

Programmet "FRY"
Programmet rekommenderas for att steka kött, grönsaker, fågel, sjömat. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 1 timme och 30 minuter med intervall som ar likt med 1 minut. Startsenareläggningsfunktion är inte tillgänglig i det här programmet.

Följ anvisningar från receptboken och rör om det som finns i skålen periodiskt för att undvika att ingredienser blir vidbrända. Det är tillåtet att steka produkter när apparatens lock är öppet.

Programmet "PILAF"
Programmet rekommenderas för att laga olika sorters pilaff. Det är möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 10 minuter till 2 timmar med intervall som är likt med 5 minuter.

Programmet "OATMEAL/GRAIN"
Programmet rekommenderas för att koka gröt med mjölk eller vatten samt för att laga garneringar. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 4 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter.

Programmet "OATMEAL/GRAIN" är avsedd för att laga gröt av pastöriserad mjölk med litet fettprocent. För att undvika att mjölk kokas bort och för att få önskat resultat rekommenderas det att utföra det följande:

- skölja alla gryn (ris, bovetegryn, vete etc) noggrant tills vattnet blir klart;
- smörja multikokarens skål med smör innan matlagning;
- iaktta proportioner strängt och mäta av ingredienser enligt rekommendationer från receptböcker, öka och minska antal ingredienser endast proportionellt;
- om man använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i proportion 1:1.

Egenskaper av mjölk och gryn kan vara skilda, det beror på platser där de var tillverkade samt på tillverkare, detta kan ibland påverka matlagnings resultat.

Programmet "BAKE/PIZZA"
Programmet rekommenderas for att baka gratänger, pajer, kakor samt för att tillagning av pizza och för att baka olika sorter bröd. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för programmet är från 10 minuter till 8 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter.

Man kan kontrollera om kakor är färdiga genom att sticka in en träpinne i den (tandpetare). Om det inte finns bitar av klibbade deg på pinnen när man tar den ut är kakorna färdiga.

När mat bakar bröd rekommenderas det att stänga av autovärmhållningsfunktion på alla etapper av tillagning.

Programmet "STEW/DESSERT"
Programmet rekommenderas for att stuva kött, fisk, grönsaker samt för att laga olika garneringar, efterrätter, fruktmos och sylter. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 10 minuter till 12 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter.

Programmet "STEAM/SOUP/PASTA"
Programmet rekommenderas för att laga grönsaker, fisk, kött, dietmat, vegetarisk mat och mat för barnmeny med ånga. För att tillagning av soppor, pasta, halvfabrikat. Det ar möjligt att ställa in matlagningstid manuellt, matlagningstidsområde för detta är från 5 minuter till 8 timmar med intervall som ar likt med 5 minuter.

För att tillaga grönsaker och andra produkter med angå:

1. Slå upp 500–600 dl av vatten i skålen. Placera container för ångkokning i skålen.
2. Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern för ångkokning.
3. Följ anvisningar i p. 2–8 från avsnittet "Hur man gör nar man använder ett av de automatiska programmen".

Tidsnedräkning av utförande av ett matlagningsprogram börjar när vatten har kokat och när ångan i skålen har nått tillräcklig täthet.

Om du inte använder automatiska tidsinställningar i det här programmet använd tabellen med rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Tillagning av fondue
- Tillagning av kvarg
- Tillagning av ost
- Baknign av bröd
- Sterilisering av köksporslin och hälsovårdsartiklar
- Pastörisering

IV. TILLÄGSACCESSOARER

Tillägsaccessoarer till multikokaren kan köpas separat. Kontakta officiell återförsäljare i ditt land om du har frågor angående sortiment av tillägsaccessoarer, deras förenlighet med modellen av apparaten du har.

RAM-CL1 — tång för skål
Avsedd för att ta ut skål ur multikokare bekvämt och säkert. Det går att använda tången med multikokare av andra tillverkare.

V. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Innan man börjar rengöra apparaten får man kontrollera att apparaten är inte kopplad till elnät och har kallnat helt och hållet. Använd mjukt tyg och diskmedel, använd aldrig slipmedel. Vi rekommenderar att utföra rengöring strax efter användning av apparaten. För att ta bort oönskad lukt efter matlagning och innan första användning rekommenderar vi att koka en hälft av citron i 15 minuter med programmet "STEAM/SOUP/PASTA".

Under rengöring är det förbjudet att använda slipmedel samt svampar med hård- eller slipmedelsbeläggning och kemiska agressiva ämnen som inte rekommenderas att använda tillsammans med saker som har kontakt med mat. Det är förbjudet att sänka apparatens kropp i vatten eller i vattenstråle.

Rengör apparatens kropp om så är nödvändigt.

Rengör lockets aluminiuminnersida efter varje användning av apparaten.

Det rekommenderas att rengöra skålen efter varje användning av apparaten. Det är möjligt att använda diskmaskin. När du har slutat rengöring torka av skålens ytre sida tills den är torr.

Ångventilen finns på apparatens lock. Rengör den efter varje matlagning.

1. Ta bort ångventilen utan någon kraftansträngning genom att vrida lite dess lock, vrid locket motsols, grip en tagbar del och lyfta locket. Om det är svårt att ta ut ångventilen kan man trycka på den noggrant från inner lockets sida.
2. Avskilja ångventilens innerdel genom att vrida den motsols, ta isär ångventilen och tvätta den i rinnande vatten noga, om så är nödvändigt använd diskmedel.
3. Torka av ångventilen, sätt ihop alla ångventilens delar i motsatt ordning och placera den på dess plats.

På apparatens kropp finns det en container för kondens vilken måste rengöras efter varje användning av multikokare:

1. Tryck på nedre delen av containern noggrant tills den öppnas och efter detta drag den mot sig lätt och ta den fram.
2. Häll ut kondens och rengör containern.
3. Placera containern tillbaka.

Ibland kan kondens samlas i ett speciellt hål kring skålen på apparatens kropp. Använd köksservetter eller en handduk för att ta den bort.

VI. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	• Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. • När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt..	Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
• Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. • Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. • Ni har felberäkanat och felinställt tillagningstid. • Receptet valt av dig passar inte för tillagnng i denna multikokare.	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Använd recept som du kan lita på. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt tätthet av ångan.	Häll i rätt(rekomenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning: • Du hällde för mycket olja i skålen. • För mycket fukt i skålen	• Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. • Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.
	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.	Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktig): Under jäsningen, har smeten täppt till ångventillen	Lägg smeten i i skålen i mindre mängder.
Vid bakning (smeten är fuktig): Ni la in för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

• Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. • Ingredienserna är skurna i för små bitar.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans model finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölkens kvalite och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten *(för mer detaljerad beskrivning se. Sid 66).*
• Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). • Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. • Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

• Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. • Skålens non-stick beläggning är skadad.	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna model.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	• Vid vanlig stekning häll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. • För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen , öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du häller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (häll inte olja i skålen)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minut.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna model.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov , kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har siktat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna model.	

I flera model av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekommenderade tidsvärden för ångkokning av olika produkter

№	Produkt	Vikt, g/ mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/ nötkött (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	Lammfilé (tärningar 1,5 x 1,5 см)	500	500	45
3	Kycklingfilé (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Frikadeller/ kotletter	480 (8 st.)/ 360 (3 st.)	500	25/30
5	Fisk (filé)	500	500	20
6	Saladsräkor, rensade, kokta och frysta	500	500	5
7	Potatis (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Morötter (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Rödbeta (tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	500	8
11	Ångkokta ägg	3 st.	500	12

Värden som är angivna i tabellen är ungefärliga och är givna som rekommendation. De kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter, på hur färska produkter är och på vad man personligen föredrar.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Matlagningstids förvalt värden	Matlagningstidsområde/ inställningsintervall	Startsenareläggning	Autovärmhållning
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker; tillagning av garneringar.	15 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	---	+
PILAF	Tillagning av olika sorter av pilaff	1 timme	10 min – 2 timmar / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Tillagning av olika gröt med vatten eller mjölk; tillagning av garneringar	25 min	5 min – 4 timmar / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Bakning av kakor, gratänger, pajer; tillagning av pizza	1 timme	10 min – 8 timmar / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Stuvning av kött, fisk, grönsaker; tillagning av olika maträtter, fruktmos, erterrätter och sylter.	1 timme	10 min – 12 timmar / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Ångkokning av kött-, fisk- och grönsaksrätter; tillagning av buljonger, soppor; tillagning av pasta, korv, frysta halvfabrikater	40 min	5 min – 8 timmar / 5 min	+	+

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Meddelande om fel på displayen	Möjliga fel	Åtgärd
E1, E3	Systemfel (det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmingselement gick sönder) eller locket är inte stängt tätt.	Stäng locket tätt. Om problemet finns kvar kontakta ett auktoriserat servicecenter.
E2, E4	Systemfel (det finns möjlighet att uppvärmningselement gick sönder), eller automatiskt skydd mot överhettning av apparaten har börjat utföras	Sätta inte på apparaten med en tom skål! Stäng av apparaten från elnät, låt den kallna i 10-15 minuter, slå upp mer vatten (buljong) i skålen efter detta och fortsätt matlagning. Om problemet finns kvar kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Rätten tar för lång tid att tillaga .	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämple och försäljarens underskrift på garantikupongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdatum för produkten (ifall det inte går att bestämma köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen vilken är klistrad på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fasställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

Ennen käyttyä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVATOIMET

⚠ *Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.*

- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalitiloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeitiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen — Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitetuun pistorasiaan, — tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.

⚠ *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

⚠ *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana - se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen *(s. 68)*.

⚠ *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*

- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen turvallisuudesta vastaava henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauksella. Lapset eivät saa käyttää tai puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto-ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

SISÄLTÖ

I. ENNEN KÄYTTÖÄ....67
II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ....67
III. LISÄMAHDOLLISUUDET....68
IV. LISÄVARUSTEET....68
VI. PUHDISTUS JA HOITO....68
VI. RUOANLAITTO NEUVOA....68
VII. ENNEN KUN VIET KEITTIMESI KORJAUKSEEN....70
VIII. TAKUU....70

Tekniset tiedot

Malli.... RMC-M4515E
Teho.... 700 W
Jännite.... 220–240 V, 50 Hz
Kulhon tilavuus.... 4 l
Kulhon pinnoite.... tarttumaton keraaminen pinnoite
Näyttö.... digitaalinen LED-näyttö
Höyryventtiili.... irrotettava

Ohjelmat

1. FRY (PAISTAMINEN)
2. PILAF (PILAHVI)
3. OATMEAL/GRAIN (MAITOPUURO/RYYNIT)
4. BAKE/PIZZA (LEIPOMINEN/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (HAUDUTUS/JÄLKIRUOKA)
6. STEAM/SOUP/PASTA (HÖYRYTYS/KEITTO/PASTA)

Toiminnot

Käynnistyksen lykkäys.... 24 h
Lämpötilan ylläpito.... 24 h
Ruoan lämmitys.... 24 h

Kokoonpano

Monitoimikeitin sisäänrakennetulla kulholla RB-C400.... 1 kpl
Höyrytyskulho.... 1 kpl
Litteä lusikka.... 1 kpl
Mittalasi.... 1 kpl
Kauha.... 1 kpl
100 ruoka-ohjetta kirja.... 1 kpl
Käyttöohje.... 1 kpl
Huoltokirja.... 1 kpl
Sähköjohto.... 1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä tietoja ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

RMC-M4515E Monitoimikeittimen rakenne A1

1. Tuotteen runko
2. Kansi
3. Kantokahva
4. Irrotrettava höyryventtiili
5. Ohjauspaneeli
6. Lauhdevesiasia
7. Höyrystysastia
8. Kauha
9. Litteä lusikka
10. Mittalasi
11. Kannen avaava paineke
12. Sähköjohto

Ohjauspaneeli A2

1. «FRY» («PAISTAMINENA»)-ohjelman valintapainike.
2. «PILAF» («PILAHVI»)-ohjelman valintapainike.
3. «OATMEAL/GRAIN» («MAITOPUURO /RYYNIT»)-ohjelman valintapainike.
4. «BAKE/PIZZA» («PAISTAMINEN/PIZZA»)-ohjelman valintapainike.
5. «STEW/DESSERT» («HAUDUTUS/JÄLKIROKA»)-ohjelman valintapainike.
6. «STEAM/SOUP/PASTA» («HÖYRYTYS/SOUP/PASTA»)-ohjelman valintapainike.
7. "TIMER" («Käynnistyksen lykkäys»): käynnistyksen lykkäyksen asetuspainike.
8. "COOK TIME" («Ruoanlaittoaika»): ruoanlaittoajan asetuspainike.
9. "REHEAT/CANCEL" («Lämmitys/Peruutus»): lämmityksen päälle tai pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, asetusten peruutus.
10. Digitaalinäyttö.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuutta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä *(s. 68)*.

Huomio! Kiellettiin laitteen kayttöä vioista.

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteuksesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Ruoanlaittoajan asetus

REDMOND RMC-M4515E -monitoimikeittimessä on mahdollista muuttaa joka ohjelmassa oletuksena olevan ruoanlaittoajan. Muutoksen aikaväli ja pituus riippuvat valitusta ohjelmasta.

Oletuksena olevan ruoanlaittoajan muutto:

1. Valitse haluttu ruoanlaitto-ohjelma painamalla «FRY»-, «PILAF»-, «OATMEAL/GRAIN»-, «BAKE/PIZZA»-, «STEW/DESSERT»- tai «STEAM/SOUP/PASTA»-painiketta. Näyttöön tulee oletuksena oleva aika.
2. "COOK TIME"-painikkeella aseta haluttu ruoanlaitto-ohjelman. Joka painikkeen painallus pidentää aikaa. Jos pidät painiketta painettuna, aika vaihtuu nopeammin. Kun maksimi aika on saavutettu, ajan lasku alkaa uudestaan.
3. Jos halut peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset, paina "REHEAT/CANCEL", minkä jälkeen syötä koko ohjelma uudestaan.

HUOM.! Kun asetat ruoanlaittoajan käsin, ota huomioon Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukossa mainitut kypsentämisajat ja aikavälit (s. 69).

Käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäys-toiminnon ansiosta voit lykätä ruoanlaitto-ohjelman käynnistyksen 5 minuutista 24 tuntiin 5 minuutin välein.

1. Paina "TIMER"-painike. Painikkeen valo syttyy ja ajan näyttö alkaa vilkkua.
2. Painamalla "COOK TIME"-painiketta aseta aika, jonka kuluttua ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy. Joka painikkeen painallus pidentää aikaa. Jos pidät painiketta painettuna, aika vaihtuu nopeammin. Kun maksimi aika on saavutettu, ajan lasku alkaa uudestaan.
3. Jos halut peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset, paina "REHEAT/CANCEL", minkä jälkeen syötä koko ohjelma uudestaan.

HUOM.! Jos ruoka-ohje sisältää helposti pilaantuvia aineita (kananmunia, tuoretta maitoa, lihaa, juustoa yms.), ei Käynnistyksen lykkäys-toiminnon käyttöä suositella.

Käynnistyksen lykkäys-toiminto on käytössä ruoan lämmitykseen.«FRY»-ohjelmassa Käynnistyksen lykkäyksen toiminto ei ole käytössä.

Lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun valittu ruoanlaitto-ohjelma on loppunut ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 75–80°C vuorokauden kuluessa. Näytöllä näkyy lämpötilan ylläpito-toiminnon käynnistyksestä kulunut aika. Halutessasi voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä "REHEAT/CANCEL"-painikkeella (näytön ja painikkeen merkkivalo sammuu).

Ruoan lämmitys

REDMOND RMC-M4515E -monitoimikeitin myös lämmittää kylmiä valmiita ruokia.

1. Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho monitoimikeittimeen. Tarkista että kulho on tiiviisti lämmityselementin päällä.
2. Sulje kansi naksahdukseen asti ja kytke pistotulppa pistorasiaan.
3. Paina "REHEAT/CANCEL"-painike. Painikkeen merkkivalo syttyy ja toiminto käynnistyy. Näytöllä näkyy lämmitys-toiminnon käynnistyksestä kulunut aika. Keitin lämmittää ruokaa 75–80°C. Tätä lämpötilaa ylläpidetään vuorokauden.
4. Lämmitys-toiminto sammutetaan painikkeella "REHEAT/CANCEL" (painikkeen merkkivalo sammuu).

HUOM.! Siitä huolimatta, että monitoimikeitin pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä vuorokauden, suositellaan jättämään sitä keittimeen korkeintaan 2–3 tunniksi, koska muuten se voi johtaa ruoan maun epätoivottuihin muutoksiin.

Yleinen järjestys automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä

1. Mittaa ruoka-ohjeen mukaiset aineet kulhoon. Tarkista että kaikki aineet (nesteet mukaan lukien) olisivat alle kulhon sisäpinnalle merkittyä yläarajaa.
2. Asenna kulho keittimeen ja pyöritä sitä vähän. Tarkista että se on tiiviisti kuumennuselementin päällä. Sulje keittimen kansi, kuuluu naksahdus. Kytke pistotulppa pistorasiaan.
3. Valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma vastaavalla painikkeella.
4. Painamalla "COOK TIME"-painiketta aseta ruoanlaittoaika ruokaohjeen mukaan.
5. Halutessasi aseta käynnistyksen lykkäys. «FRY»-ohjelmassa Käynnistyksen lykkäys-toiminto ei ole käytössä.

Huom.! Jos olet keskeyttänyt asetusten syöttöä yli 5 sekunniksi, ohjelma käynnistyy käyttäen ja asetettuja arvoja. Jos halut peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset, paina "REHEAT/CANCEL", minkä jälkeen syötä koko ohjelma uudestaan.

6. 5 sekunnin kuluttua asetusten syötön jälkeen valittu ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy. Näyttöön tulee näkyviin aika, jolloin ohjelman toiminta vielä kestää. «STEAM/SOUP/PASTA»-ohjelmassa ajan laskenta alkaa, kun vesi kulhossa on kiehunut.
7. Ohjelman loputtua kuuluu äänimerkki ja valitun ohjelman merkkivalo sammuu. Lämpötilan ylläpito-toiminto käynnistyy automaattisesti ja "REHEAT/CANCEL"-painikkeen merkkivalo syttyy. Näytöllä näkyy toiminnon käynnistyksestä kulunut aika.

FIN

8. Valittu ohjelma peruutetaan, ruoanlaittoprosessi keskeytetään tai lämpötilan ylläpito kytketään pois päältä "REHEAT/CANCEL"-painikkeella.

Suosittelemme REDMOND RMC-M4515E-monitoimikeittimen pakkauksessa olevan ruokaohjekirjan käyttöä.

«FRY»-ohjelma
Ohjelma käytetään lihan, vihannesten, lintujen ja merenantimien paistamiseen. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 1,5 tuntiin 1 minuutin välein. Käynnistyksen lykkääminen tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

Vältyt ruoan polttamista pohjaan noudattamalla ruokaohjekirjan ohjeita ja sekoittamalla kulhossa olevaa ruokaa. Saat paistaa aineita kannen ollessa auki.

«PILAF»-ohjelma
Ohjelma käytetään erilaisten pilahvilajien laittoon. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

«OATMEAL/GRAIN»-ohjelma

Ohjelma käytetään puurojen valmistamiseen maitoon tai veteen, sekä lisäkkeiden valmistamiseen. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuutin välein.

«OATMEAL/GRAIN»-ohjelma on tarkoitettu puuron valmistamiseen pastöroidusta vähärasvaisesta maidosta. Maidon keittämistä yli vältyt seuraavilla ennen varsinaista ruoanlaittoa toteuttavilla toimenpiteillä:

- huuhtele huolellisesti kaikki kokojyväsuurimot (riisi, tattariryyni, hirsi, yms.) kunnes vesi tulee kirkkaaksi;
- voitele monitoimikeittimen kulhoa voilla ennen puuron valmistamista;
- käytä aineet liitteenä olevan ruoka-ohjekirjan ruoka-ohjeessa mainitussa suhteessa (pienennä tai lisää aineiden määrää samassa suhteessa, kun ruoka-ohjeessa on sanottu);
- jos käytät täysmaitoa, laimenna se juomavedellä 1:1.

Maidon ja suurimoiden ominaisuudet voivat olla erilaisia valmistajasta ja valmistusmaasta riippuen, mikä voi vaikuttaa valmiiseen ruokaan.

«BAKE/PIZZA»-ohjelma
Ohjelma käytetään kakkujen, piirakoiden ja torttujen leipomiseen, pizzan valmistamiseen sekä leivän leipomiseen. Voit myös asettaa kypsymisajan käsin 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

Kakun valmiutta voi tarkistaa pistämällä kakkuun puutikun (hammastikun). Ota tikku pois ja tarkista, onko siinä märkää taikinaa. Jos tikku on kuiva, kakku on valmis.

Leivän leipomisen yhteydessä suosittelemme kytkemään lämpötilan ylläpidon kaikissa ruoanlaittovaiheissa.

«STEW/DESSERT»-ohjelma
Ohjelma käytetään vihannesten, lihan, kalan tai vihannesten hauduttamiseen, sekä erilaisten lisäkkeiden, jälkiruokien, hedelmäsoseiden ja hillon valmistamiseen. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

«STEAM SOUP/PASTA»-ohjelma
Ohjelmaa käytetään vihannesten, kalan, lihan, dieetti- ja kasvisruokien, sekä lastenruokien höyrytykseen, sekä keittojen, makaronien ja puolivalmisteiden keittämiseen. Voit myös asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 8 tuntiin minuutin 5 välein.

Höyrytät vihanneksia ja muita tuotteita seuraavaksi.

1. Kaada kulhoon 500–600 ml vettä. Asenna höyrytysastian kulhoon.
2. Mittaa aineet ruoka-ohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytysastiaan.
3. Noudata Yleisen järjestyksen automaattisten ruoanlaitto-ohjelmien käytön yhteydessä (2–8§).

Ruoanlaitto-ohjelman ajan laskenta alkaa sen jälkeen, kun vesi kulhossa on kiehunut ja höyryn tiheys on riittävä. Ellet käytä tämän ohjelman oletuksena olevaa kypsennysaikaa, katso Erilaisten elintarvikkeiden höyrytysaika-taulukkoa.

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Fonduen valmistaminen
- Rahkan valmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Leivän leipominen
- Astioiden ja henkilökohtaisten hygieniatarvikkeiden sterilointi
- Pastörointi

IV. LISÄVARUSTEET

Optioina on myytävänä erilaisia monitoimikeittimen lisävarusteita. Kysymyksiin niiden valikoimasta, ostosta ja yhteensopivuudesta keittimesi kanssa vastaa virallinen maahantuoja.

RAM-CL1 pihdit
Pihdeillä otat kulhon keittimestä helposti ja turvallisesti. Pihdit soveltuvat käytettäväksi myös muiden monitoimikeittimien kanssa.

VI. PUHDISTUS JA HOITO

Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeätä kangasta ja astianpesusaippuaa. Suosittelemme keittimen puhdistusta heti käytön jälkeen. Ennen ensimmäistä käyttöä ja erilaisten ruoanlaiton yhteydessä muodostuneiden hajujen poistamiseen voit keittää puolta sitruunasta 15 minuuttia «STEAM/SOUP/PASTA»-ohjelmaa käyttäen.

STOP *Puhdistukseen ei saa käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusieniä tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aineita, joita ei saa käyttää ruoan kanssa kontaktissa olevien esineiden kanssa. Ei saa upottaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesisuihkun alla.*

Puhdista keittimen runko tarpeen mukaan.

Sisäinen alumiinikansi on puhdistettava joka käytön jälkeen.

Kulho on puhdistettava joka käytön jälkeen. Kulhoa saa pestä asianpesukoneessa. Pesun jälkeen kuivaa kulhon sisäinen pinta.

Höyryventtiili sijaitsee keittimen kannella. Se on puhdistettava joka käytön jälkeen:

1. Pura höyryventtiili varovasti kääntämällä sitä pienellä voimalla vastapäivään ja vetämällä ylös. Jos venttiili liikkuu huonosti, voit painaa sitä varovasti sisäisen kannen puolesta.
2. Irrota venttiilin sisäosa kääntämällä sitä vastapäivään, pura venttiili kokonaan ja huuhtele se huolellisesti juoksevalla vedellä.
3. Kuivaa venttiili, kasaa päinvastaisessa järjestyksessä ja asenna paikalleen.

Keittimen rungossa sijaitseva lauhdevesiastia on puhdistettava joka käytön jälkeen:

1. Paina varovasti astin alaosaan kunnes se irtoaa ja vedä se ylös.
2. Tyhjennä astia ja pese se.
3. Asenna astia paikalleen.

Joskus lauhdevesi voi kertyä kolhon ympärillä olevaan syvennykseen. Poista se keittiöpyyhkeellä tai talouspaperilla.

VI. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut
Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaittossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisut
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	• Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas lieden kannen tarpeettomasti. • Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukka suljinjärjestelmä ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.
Kulho ja lämmityselementti olevat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	• Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan. • Varmista, että hitaan lieden ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmityslevyn saastumista.
• Valitettavaa valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemallasi menetelmällä, tai olet valinnut väärän ohjelman valmistelussa. • Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita. • Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennysaika. • Resepti ei sovellu ruoanlaittoon tässä hitaan lieden malliin.	• On toivottavaa käyttää todistettu (mukautettu käytettäväksi laitteen kanssa) reseptejä. Käytä reseptejä, joita voi todella luottaa. • Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet kirjanmerkkejä, ohjelman valinta ja paistoaika on vastattava valitun reseptin.
Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmistaa riittävä höyryn tiheys.	Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu reseptiä mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista vedenpinta kypsennysajassa.

Paistamisessa: • Kaadetaan kupin liikaa öljyä. • Ylimääräinen kosteus kulhossa.		• Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita ohuesti. • Uppopaistettaessa noudata asianmukaista reseptiä.
		Älä peitä hitaan lieden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissa. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.
Keittämisessä: keitto kiehuu yli, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkea happamuus.		Jotkut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passerovaniya jne. Seuraa ohjeita valitsemasi resepti.
Leipomassa:	Kestämissä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiilin.	Täytä kulhoon taikinaa pienemmässä mittakaavassa.
	Asetit kulhoon liikaa taikinaan.	Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paistoaika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seisoi liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämisessä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnistä ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä *(katso s. 69)*.
• Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). • Ei ole noudattanut osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.	• Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. • Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastanut ahkerasti.

RUOKA PALAA

Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut.	Ennen ruokalaittoa tarkista, että kulho on hivin puhdistettu ja tarttumatomalla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaismäärä on pienempiä kuin suositellaan reseptissa.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaikaa tai seurata reseptia, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä - niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännä tietyn ajan kuluttua.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestetta kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaanlieden kannen tarpeettomasti.
Keittämisessä: kulhossa on vähän nestetta (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisien kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et sotkee kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsentämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon!).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoitettu tuotteetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamissa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5-7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaika tai seurata resepti, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (meheviä, vihanneksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosina elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käyttää niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Ylikypsätte valmiin kypsentämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedesta. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa aulämmitys ohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat lyöty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpaperin kanssa seisoi liian pitkää aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemäsä ainesosia.	
Valitsemasi resepti ei sovellu paistamiseen tässä hitaan liede mallissa.	

Joissakin Redmond hitain liedein malleissa "STEW" ja "SOUP" ohjelmissa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumenemissuoja. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Erilaisten elintarvikkeiden suositeltu höyrytysaika

Nro	Elintarvike	Paino, g / määtä	Veden määrä, ml	Kypsentämisaika, min
1	Sian-/naudanlihafilee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	Lampaanlihafilee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	45
3	Kanafilee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Lihapyörykät/lihapullat	480 (8 kpl.)/ 360 (3 kpl.)	500	25/30
5	Kalafilee	500	500	20
6	Salaattikatkaravut, puhdistetut, pakaste	500	500	5
7	Peruna (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Porkkana (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Punajuuri (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40
10	Vihannekset (pakaste)	500	500	8
11	Kananmuna höyryllä	3 kpl	500	12

On mainittava että kyseessä on yleiset suositukset. Tosiasiallinen aika voitapauskohtaisesti poiketa suositellusta riippuen tietyn elintarvikkeen laadusta ja makutottumuksestasi.

Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenveto (tehdasasetukset)

Ohjelma	Suositukset käytöstä	Oletettu kypsentämisaika	Kypsentämisaika/ aikaväli	Käynnistyksen lykkäys	Ruoan lämpötilan ylläpito
FRY	Lihan, kalan ja vihannesten paistaminen; lisäkkeiden valmistaminen	15 min	5 min – 1,5 h / 1 min	---	+
PILAF	Erilaisten pilahvien valmistus	1 h	10 min – 2 h / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Erilaisten puurojen valmistaminen maitoon ja veteen; lisäkkeiden valmistaminen	25 min	5 min – 4 h / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Kakkujen, torttujen ja piirakoiden leipominen; pizzan valmistaminen	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Lihan, kalan ja vihannesten haudutus; erilaisten ruokien, hedelmäsoseiden, jälkiruokien ja hillojen valmistaminen	1 h	10 min – 12 h / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Lihan, kalan ja vihannesten höyrytys; lienten, keittojen valmistaminen; makaronien, nakkien ja pakastettujen puolivalmisteiden keittäminen	40 min	5 min – 8 h / 5 min	+	+

VII. ENNEN KUN VIET KEITTIMESI KORJAUKSEEN

Näytöllä oleva vikailmoitus	Mahdollinen vika	Vian korjaus
E1, E3	Järjestelmähäiriö (sähkökortti tai lämpöanturi on viallinen), tai kansi ei ole tiiviisti kiinni.	Sulje kansi tiiviisti. Ellei vikailmoitus poistu, vie keittimesi auktorisoituun huoltokeskukseen.
E2, E4	Järjestelmähäiriö (sähkökortti tai lämpöanturi on viallinen), tai automaattinen ylikuumenemissuoja on laukaistu	Älä käynnistä keitintä, jos kulho on tyhjä! Sammuta keitin, anna jäähtyä 10–15 minuuttia, tämän jälkeen kaada kulhoon vettä tai lientä ja jatka ruoan valmistamista. Ellei vikailmoitus poistu, vie keittimesi auktorisoituun huoltokeskukseen.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineetta.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtia.

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuaikana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuisia materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tsessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eriä ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).

Laitteen käyttöaika ja takuu lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (jos laitteen myyntipäivästä ei ole tietoa).

Laitteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee identifiointitarralla laitteen rungossa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkit merkitsevät laitteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta.

Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätyksen ohjelmin mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

Citiţi cu atenţie toate instrucţiunile înainte de utilizare a acestui produs şi ţineţi aceste instrucţiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esenţial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

⚠ *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecţiune provocată de nerespectarea cerinţelor a tehnicii de securitate şi a normelor de exploatare a produsului.*

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional penrtu preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat— necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ— aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

⚠ *ATENŢIE! Când aparatul funcţionează, corpul său, vasul şi piesele de metal se încălzesc! Fiţi precauţi! Folosiţi mănuşile de bucătărie. Nu vă aplecaţi deasupra aparatului atunci când deschideţi capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de

plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

⚠ *Nu uitaţi: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanţie, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului *(vezi "Curățare și întreținere")*.

⚠ *ESTE INTERZIS să scufundaţi corpul aparatului în apă sau să-l plasaţi sub un jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum si cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectuieze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

CONȚINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA 73
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE 73
III. CARACTERISTICI SUPLIMENTARE 74
IV. ACCESORII SUPLIMENTARE 74
V. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE 75
VI. SFATURI DE GĂTIT 75
VII. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII 76
VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE 76

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4515E
Putere	700 W
Tensiune	220–240 V, 50 Hz
Capacitatea castronului	4 l
Acoperirea castronului	strat antiaderent de ceramică
Afișaj	cu led-uri, digital
Supapă de abur	detașabilă

Programele

1. FRY (PRĂJIRE)
2. PILAF
3. OATMEAL/GRAIN (TERCI CU LAPTE / CEREALE)
4. BAKE/PIZZA (COPTURI/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (ÎNĂBUȘIRE/DESERTURI)
6. STEAM/SOUP/PASTA (PE ABURI/SUPĂ/PASTE)

Caracteristici

Amînarea startului	pina la 24 ore
Încălzire automată	până la 24 ore
Încălzirea bucatelor	până la 24 ore

Accesorii

Multifierbătorul cu castron instalat în interior RB-C400	1 buc.
Recipient pentru prepararea pe aburi	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Căuș	1 buc.
Cartea „100 rețete"	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu electric	1 buc.

Producătorul își asumă dreptul de a modifica designul, accesoriile, precum și caracteristicile tehnice ale produsului, în cadrul perfecționării produsului fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Dispozitivele multifierbătorului RMC-M4515E A1

1. Carcasa aparatului
2. Capacul
3. Mîner pentru transportare
4. Supapă de abur detașabilă
5. Panoul de comandă
6. Recipient de colectare a condensului
7. Recipient pentru prepararea pe aburi
8. Căuș
9. Lingură plată
10. Pahar gradat
11. Buton de deschidere a capacului
12. Cablu electric

Panoul de comandă A2

1. Butonul de selectare a programului „FRY" („PRĂJIRE").
2. Butonul de selectare a programului „PILAF".
3. Butonul de selectare a programului „OATMEAL/GRAIN" („TERCI CU LAPTE / CEREALE „).
4. Butonul de selectare a programului „BAKE/PIZZA" („COPTURI/PIZZA").
5. Butonul de selectare a programului „STEW/DESSERT" („ÎNĂBUȘIRE/DESERTURI").
6. Butonul de selectare a programului „STEAM/SOUP/PASTA" („PE ABURI / SUPĂ / PASTE „).
7. Butonul „TIMER" („Amânarea startului") - activarea regimului de instalare a timpului amînat.
8. Butonul „COOK TIME" („Timp de preparare") - setarea timpului de preparare.
9. Butonul „REHEAT/CANCEL" („Încălzire/Anulare") - activarea/ dezactivarea funcției de încălzire, întreruperea programul de preparare, resetarea setărilor.
10. Afișaj digital.

ROU

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului *(pag. 75)*.

Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrundă sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de preparare

Multifiebătorul REDMOND RMC-M4515EE dispune de posibilitatea de a modifica timpul de preparare instalat implicit pentru fiecare program. Pasul de schimbare și intervalul posibil a timpului setat depinde de programul selectat pentru preparare.

Pentru a schimba timpul de preparare:

1. Selectați programul dorit de preparare, apăsînd butonul corespunzător programului: „FRY", „PILAF", „OATMEAL/GRAIN", „BAKE/PIZZA", „STEW/DESSERT" sau „STEAM/SOUP/PASTA". Pe afișaj pentru fiecare program va fi afișat timpul de preparare implicit.
2. Apăsînd butonul „COOK TIME" setați timpul necesar de lucru pentru programul selectat. La fiecare apăsare a butonului timpul de preparare se va mări. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului.

3. Pentru anularea setărilor făcute urmează de apăsat butonul „REHEAT/CANCEL", după care este necesar de a întroduce tot programul de preparare din nou.

IMPORTANT! La instalarea manuală a timpului de preparare țineți cont de interval posibil de timp și de pasul de instalare, prevazute de programul selectat de preparare, în conformitate cu „tabelul programelor de pregătire" (pag. 76).

Funcția „Amînarea startului"
Funcția de amînarea startului permite amânarea începerii executării programului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 24 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

1. Apăsați butonul „TIMER". Se va aprinde ledul butonului, indicatorul de timp va începe să clipească.
2. Apăsînd butonul „COOK TIME", setați timpul peste peste care trebuie să fie lansat programul de preprare. Pentru schimbarea rapidă a valorilor apăsați și mențineți apăsat butonul. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.
3. Pentru anularea setărilor făcute urmează de apăsat butonul „REHEAT/CANCEL", după care este necesar de a întroduce tot programul de preparare din nou.

IMPORTANT! Nu se recomandă de utilizat funcția de amînare a startului, dacă rețeta conține ingrediente ușor aterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brînzeturi etc).

Funcția amînării startului este disponibilă pentru funcția de incalzire a bucatelor. În cadrul programului „FRY" funcția amînării startului nu este disponibilă.

Funcția de menținere a temperaturii a bucatelelor gata preparate (încălzire automată)
Se declanșează automat imediat după finalizarea programului de preparare și menține temperatura bucatelor gata preparate în limita de 75–80°C timp de 24 ore. În același timp, pe afișaj se afișează numărătoarea directă a timpului de lucru a funcției de încălzire automată. La necesitate se poate de oprit funcția de încălzire automată, apăsînd butonul „REHEAT/CANCEL" (ledul butonului se va stinge).

Funcția de încălzire a bucatelor
Multifierbătorul REDMOND RMC-M4515EE poate fi utilizat pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, instalați-l în multifierbător. Asigurați-vă, că vasul e în strâns contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul pînă auziți un clic, conectați aparatul la o priză electrică.
3. Apăsați butonul „REHEAT/CANCEL". Se va aprinde ledul butonului și va porni funcția de încălzire. Pe afișaj va începe numărătoarea directă a funcției de încălzire. Aparatul va încălzi bucatele pînă la 75–80°C. Acestă temperatură se va menține în decurs de 24 ore.
4. La necesitate, funcția de incalzire poate fi oprită, apăsînd butonul „REHEAT/CANCEL" (ledul butonului se va stinge).

IMPORTANT! Necătînd la faptul că multifierbătorul poate menține produsul fierbinte până la 24 ore, nu se recomană de lăsat bucatele la încălzire mai mult de două-trei ore, deoarece uneori acest lucru poate duce la modificarea calităților lor gustative.

Ordinea generală de utilizare a programelor automate
1. Pregătiți ingredientele conform rețetei, puneți-le în castron. Asigurați-vă că toate ingredientele (inclusiv lichidul), se află mai jos de scara maximă marcată pe suprafața interioară a castronului.
2. Întroduceți castronul în carcasă, un pic rotiți-l, asigurați-vă că este în strâns contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul pînă la clic. Conectați aparatul la o priză electrică.
3. Selectați programul de preparare, apăsînd butonul corespunzător.
4. Prin apăsarea butonului „COOK TIME" setați timpul de preparare conform rețetei.
5. La necesitate setați timpul de amînarea startului. Funcția de amînarea startului nu este disponibilă la utilizează programul „FRY".

ATENȚIE! Dacă ați întrerupt setarea instalațiilor mai mult de 5 secunde, programul va porni automat cu parametrii introduși. La necesitate puteți anula punerea în aplicare a programului, apăsând butonul „Cancel/ Reheat" și repetați instalarea din nou.

6. Peste 5 secunde după terminarea instalării setărilor va începe în mod automat punerea în aplicare a programului de preparare. Pe afișaj se va afișa timpul rămas până la finalizarea lui. În programul „STEAM/SOUP/PASTA" numărătoarea inversă a timpului de preparare începe după fierberea apei în castron.
7. La finalizarea programului de preparare va suna un semnalul și se va stinge ledul programului selectat. Va porni în mod automat funcția de încălzire automată și se va aprinde ledul butonului „REHEAT/CANCEL". Pe afișaj va fi afișată numărătoarea directă a timpului de funcționare a regimului.
8. Pentru a întrerupe procesul de preparare, a anula programul întrodus sau a dezactiva funcția de încălzire automată apăsați butonul „REHEAT/CANCEL".

Pentru obținerea rezultatelor calitative propunem să apelați la cartea cu rețete anexată la multifierbătorul REDMOND RMC-M4515E.

Programul „FRY"
Se recomandă pentru prăjit carne, legume, carne de pasăre, fructe de mare. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare într-un interval de la 5 minute pînă la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. Funcția amînarea startului în acest program nu este disponibilă.

Ca ingredientele să nu ardă, urmați instrucțiunile din cărțea de rețete și periodic amestecați ușor continutul din castron. Se permite de a prăji produsele cu capacul aparatului deschis.

Programul „PILAF"
Programul se recomandă pentru prepararea diferitelor tipuri de pilaf. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute pînă la 2 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „OATMEAL/GRAIN"
Se recomandă pentru prepararea terciurilor cu apă și cu lapte, prepararea garniturilor. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 4 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „OATMEAL/GRAIN" este destinat pentru prepararea terciului din lapte pasteurizat cu grăsime mica . Pentru a evita scăderea prin fiebre a laptelui și de a obține rezultatul dorit, se recomandă ca înainte de preparare de efectuat următoarele acțiuni:

- de spălat bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei etc.), până când apa va fi limpede;
- înainte de preparare de uns castronul multifirbătorului cu unt;
- de respectat cu strictețe proporțiile, măsurînd ingredientele în conformitate cu rețetele din cartea de bucate anexată (a micșora sau a mări cantitatea de ingrediente numai proporțional);
- la folosirea laptelui integral de al dilua cu apă potabilă în proporție de 1:1.

Proprietățile laptelui și cerealelor, în dependență de locul de origine și de producător, diferă, ceea ce, uneori, influențează la rezultatele de preparare.

Programul „BAKE/PIZZA"
Este destinat pentru coacerea caserolei, plăcintelor, biscuiților, pizzei, precum și pentru coacerea pâinii. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Dacă doriți să verificați dacă biscuiții sunt gata copți înfibgeți în el un băț de lemn (scobitoare). Dacă-l scoateți și pe el nu rămâne bucăți de aluat lipit – biscuitul e gata.

La prepararea pâinii se recomandă să dezactivați funcția de încalzire automată a bucatelor la toate etapele de preparare.

Programul „STEW/DESSERT"
Se recomandă pentru a înăbuși carne, pește, legume, a prepara diferite garnituri, deserturi, piureuri din fructe si gem. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „STEAM/SOUP/PASTA"
Se recomandă pentru a prepara pe aburi legume, pește, carne, bucate dietetice și vegetariene, meniuri pentru copii. Pentru a fierbe supe, paste, semifabricate. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Pentru prepararea legumelor și altor produse pe aburi:

1. Turnăți în castron 500–600 ml de apă. Așezați recipientul pentru prepararea pe aburi în castron.
2. Măsurați și pregătiți produsele în conformitate cu rețeta, uniform puneți-le în recipientul pentru prepararea pe aburi.
3. Urmați p. 2–8 secțiunea „Ordinea generală de utilizare a programelor automate".

Numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare începe după fierberea apei și la obținerea suficientă a densității de aburi în castron.

Dacă nu utilizați setările automate de timp in acest program, profitați de tabelul timpului recomandat pentru prepararea pe aburi pentru diferite produse.

III. CARACTERISTICI SUPLIMENTARE

- Mod de preparare fondue
- Mod de preparare a branzei de vaci
- Mod de preparare a branzeturilor
- Coacerea pâinii
- Sterilizarea veselei si a obiectelor de igienă personală
- Pasteurizare

IV. ACCESORII SUPLIMENTARE

Accesorii suplimentare pentru multifierbător pot fi achizitionate separat. Privind gama de produse, achiziții și compatibilitate cu modelul dvs. de aparat, contactați distribuitorul oficial în țara dumneavoastră.

RAM-CL1 — clești pentru castron
Sunt destinați pentru a facilita extragerea castronului din multifierbător. Este posibilă utilizarea lor cu multifierbătoare de alte mărci.

V. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și s-a răcit suficient. Utilizați o cârpă moale și detergenți de vase neabrazivi. Vă sfătuim să curățați aparatul imediat după utilizare. Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după preparare, vă recomandăm timp de 15 minute de fiert o jumătate de lămâie în programul „STEAM/SOUP/PASTA".

STOP *La curățare nu utilizați substanțe abrazive, bureți cu acoperiri abrazive și chimic agresive sau alte substanțe, ce nu se recomandă pentru aplicarea cu obiectele, ce contactează cu alimentele. Se interzice de scufundat corpul aparatului în apă sau de a-l pune sub jet de apă.*

Corpul aparatului curățați după necesitate.

Capacul interior din aluminiu trebuie să fie curățat după fiecare utilizare a aparatului.

Curățarea castronului se recomandă după fiecare utilizare a aparatului. Se permite spălarea castronul în mașina de spălat vase. La finalul curățirii stergeți suprafața exterioară a castronului până la uscat.

Supapa de aburi este situată pe capacul aparatului. Curățați-l după fiecare preparare:

1. Fără efort, scoateți supapa de abur, ușor rotindu-i capacul invers acelor de ceasornic și ridicându-l de margine. În cazul în care supapa de abur se scoate greu, se poate atent de apăsat pe ea din partea interioară a capacului.
2. Separați partea interioară a supapei, rotindu-l împotriva acelor de ceasornic, complet demontați supapa și spălați bine sub jet de apă, la necesitate folosiți detergenți pentru spălat vase.
3. Uscați supapa, adunați-o în secvența inversă și instalați-o la loc.

Recipientul pentru condens, situat pe carcasa aparatului, trebuie curățat după fiecare utilizare:

1. Atent apăsați pe partea inferioara a recipientului pînă la deschidere, apoi atent îl sustrageți, trăgînd în sus.
2. Vărsați condensul și spălați recipientul.
3. Instalați recipientul la loc.

Uneori surplusul de condens se poate acumula într-o cavitate specială în dispozitiv în jurul castronului. Folosiți șervețele de bucatarie sau un prosop pentru a-l sterge.

VI. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătirea mîncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	• Atunci cînd gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. • Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	• Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. • Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.
• Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătire prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. • Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. • Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. • Rețetă aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătire în această oala sub presiune.	• Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. • Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
La gătire cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
La prăjire: • Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui. • Exces de umiditate în vas.	• Atunci cînd are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. • La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.
	La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înăinte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu acidităte înaltă.	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmați recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copt):	În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior și orificiul de eliminare a aburului este blocat. — Introduceți aluatul în vas într-un volum mai mic.
	Exces de aluat introdus în vas. — Scoateți coptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătirea pînă va fi gata. Ulterior, atunci cînd coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.

PRODUSUL ESTE RĂSFIERT

Ați comis greșeală atunci cînd ați ales tipul de produs sau cînd ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingrediente de dimensiuni prea mici.	• Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). • Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
După gătire mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsime pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă.
• Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). • Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.	• Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă. • Permanent spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare pînă cînd apa devine limpede.

MÎNCAREA ARDE

• Vasul a fost curățat rău după gătirea prealabilă a mîncării. • Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătire prea mare.	Reduceți timpul de gătire sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat tîrziu produsele preaparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătire nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.
La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas!).

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Aţi utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume şi fructe suculente, pomuşoase congelate, smîntînă etc.).	Alegeţi ingredientele în conformitate cu reţeta de coacere. Străduiţi-vă să nu alegeţi în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizaţi-le în cantităţi minime.
Aţi ţinut prea mult coptura în oala sub presiune închisă.	Străduiţi-vă să scoateţi coptura din oala sub presiune imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteţi lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcţia de autoîncălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporţiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă.
Aluatul cu agentul de creştere au stat prea mult timp.	
Nu aţi cernut făina sau aţi frămîntat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	
Reţeta aleasă de dumneavoastră nu se potriveşte pentru coacere în acest model de oală sub presiune.	

Într-o serie de modele de oale sub presiune REDMOND în programele „STEW" şi „SOUP" în cazul de insuficienţă de lichid în vas declanşează sistemul de protecţie de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătire se opreşte şi oala sub presiune trece în regimul de autoîncălzire.

Timpul recomandat de preparare a diverselor produse pe abur

Nr.	Produsul	Greutate, g/cantitate	Cantitatea de apă, ml	Timpul de preparare, min
1	File de porc/vită (cubuleţe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	File de oaie (cubuleţe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	45
3	File de pasăre (cubuleţe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Chifteluţe / pârjoale	480 (8 buc.)/ 360 (3 buc.)	500	25/30
5	Peşte (file)	500	500	20
6	Creveţi pentru salate, curăţaţi, fierţi -congelaţi	500	500	5
7	Cartofi (cubuleţe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
8	Morcovi (cubuleţe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Sfeclă (cubuleţe 1,5 x 1,5 cm)	500	500	40
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	8
11	Ouă pe aburi	3 buc.	500	12

Ar trebui de ţinut cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să difere de valorile recomandate, în funcţie de calitatea unui produs specific, precum şi de preferinţele personale.

Tabel recapitulativ al programelor de preparare (setări din fabrica)

Programul	Recomandări pentru utilizare	Timpul de preparare implicit	Intervalul timpului de preparare / pasul de instalare	Amînarea startului	Încălzire automată
FRY	Prăjirea cărnii, peştelui, legumelor; prepararea garniturilor	15 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	---	+
PILAF	Prepararea diverselor feluri de pilaf	1 oră	10 min – 2 ore / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Prepararea diverselor terciuri cu apă şi lapte; prepararea garniturilor	25 min	5 min - 4 ore / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Coacerea biscuiţilor, caserolei, plăcintelor; prepararea pizzei	1 oră	10 min – 8 ore / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Înăbuşirea cărnii, peştelui, legumelor; prepararea diverselor bucate, piureuri din fructe, deserturi, gemuri	1 oră	10 min – 12 ore / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Prepararea bucatelor din carne, peşte, legume pe aburi; prepararea ciorbei, supelor; fierberea pastei, mezelurilor, semifabricatelor congelate	40 min	5 min – 8 ore / 5 min	+	+

VII. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe afişaj	Defecte eventuale	Înlăturare
E1, E3	Eroare de sistemă (este posibilă defectarea plăcii electronice sau a elementului termosensibil) sau nu e închis bine capacul.	Închideţi bine capacul. Dacă problema persistă, contactaţi un centru de service.
E2, E4	Eroare de sistemă (este posibilă ieşirea din funcţiune a senzorului de temperată) sau a declanşat protecţia automată împotriva supraîncălzirii.	Nu activaţi aparatul cu castronul gol! Deconectaţi aparatul de la priza electrică, lasaţi să se răcească timp de 10-15 min, după ce adăugiţi apă (supă) în castron si continuati prepararea. Dacă problema persistă, contactaţi un centru de service

Defecţiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecţiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în reţeaua electrică.	Verificaţi tensiunea în reţeaua electrică.
Mîncarea se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificaţi tensiunea în reţeaua electrică.
	Între vas şi element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturaţi obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasaţi vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică, lăsaţi-l să se răcorească. Curăţaţi elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAŢII DE GARANŢIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanţie de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanţie producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanţia intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ştampila magazinului şi semnătura vînzătorului pe talonul de garanţie original. Prezenta garanţie se recunoaşte numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucţiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat şi nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum şi păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanţie nu se răspîndeşte asupra uzurei normale a produsului şi asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice şi de teflon, garniturilor etc.).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare ataşată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 si 7 indica luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului şi termenul de valabilitate a garantiei se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiţie că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucţiunea dată şi standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum şi aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deşeurilor. Nu aruncaţi astfel de produse împreună cu gunoiul obişnuit.

Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használói útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

⚠ *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*

- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számit. Ebben az esetben a gyártóa következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsínort: a paraméterk meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljazathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsínort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

HUN

⚠ *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezeése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne értintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethez, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját *(80 oldal)*. *TILOS készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!*
- Az adott készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket is) akik fizikai, idegrendszeri vagy pszichés megbetegedésben szenvednek, vagy akinek nincs megfelelő tapasztalata a készülék használatához, kivéve azon eseteket, amikor az ilyen személyek felügyelet alatt használják a készüléket vagy megfelelő, a felsorolt személyekkel kapcsolatos utasítást kapnak az értük felelősséget viselő személyektől. Felügyelni kell a gyermekeket, hogy ne játszanak a készülékkel, a tartozékokkal és a csomagolással. A készülék tisztítása és karbantartása gyermekek által csak felnőttek felügyelete mellett végezhető.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

TARTALOM

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT 79
II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE 79
III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK 80
IV. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK 80
V. KARBANTARTÁS ÉS TISZTITÁS 80
VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK 80
VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA 82
VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK 82

Műszaki jellemzők

Típus	RMC-M4515E
Teljesítmény	700 W
Feszültség	220–240 V, 50 Hz
Az edény térfogata	4 l
Edény bevonata	tapadásmentes kerámia
Kijelző	digitális LED
Gőzszelep	cserélhető

Programok

1. FRY (SÜTÉS)
2. PILAF (PILÁF)
3. OATMEAL/GRAIN (TEJES KÁSA /GABONAFÉLÉK)
4. BAKE/PIZZA (SÜTÉS/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (PÁROLÁS/DESSZERT)
6. STEAM/SOUP/PASTA (GŐZ/LEVES/TÉSZTA)

Funkciók

Start késleltetés	24 órán keresztül
Automatikus melegítés	24 órán keresztül
Ételmelegítés	24 órán keresztül

Felszereltség

Multicookingbeszerelt edénnyel RB-C400	1 db.
Konténer pároláshoz	1 db.
Laposkanál	1 db.
Mérőpohár	1 db.
Merőkanál	1 db.
„100 recept" szakácskönyv	1 db.
Használati utasítás	1 db.
Szervizkönyv	1 db.
Tápkábel	1 db.

A gyártó,a termékek fejlesztése során,további értesítés nélkül fenntartja a design,a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A multicooking tartozékai RMC-M4515E A1

1. A készülék burkolata
2. Fedél
3. Hordozó fogantyú
4. Cserélhető gőzszelep
5. Vezérlőpanel
6. Kondenzátum gyűjtő tartály
7. Konténer pároláshoz
8. Merőkanál
9. Aposaknál
10. Mérőpohár
11. Fedeet nyitó gomb
12. Tápkábel

Vezérlőpanel A2

1. Program kiválasztó gomb „FRY" („SÜTÉS").
2. Program kiválasztó gomb „PILAF" („PILÁF").
3. Program kiválasztó gomb „OATMEAL/GRAIN" („TEJES KÁSA / GABONAFÉLÉK").
4. Program kiválasztó gomb „BAKE/PIZZA"(„SÜTÉS/PIZZA").
5. Program kiválasztó gomb „STEW/DESSERT" („PÁROLÁS/DESSZERT").
6. Program kiválasztó gomb „STEAM/SOUP/PASTA" („GŐZ/LEVES/TÉSZTA").
7. „TIMER" („Start késleltetés") gomb— késleltetett startidő üzemmód beállítás bekapcsolás.
8. „COOK TIME" („Főzési idő") gomb— főzési idő beállítás.
9. „REHEAT/CANCEL" („Melegítés/Törlés") gomb—melegítés funkció bekapcsolás/kikapcsolás, főzési program megszakítás, elvégzett beállítások törlése.
10. Digitális kijelző.

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárazza meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket *(80 oldal)*.

Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelepről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Főzési idő beállítás

A REDMOND RMC-M4515E Multicooking-ban lehetőség van a főzési idő módosítására, alapértelmezetten minden programhoz. A módosítás lépés és a lehetséges időtartomány a választott főzési programtól függ.

A főzési idő módosításához:

1. A megfelelő gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési programot: „FRY", „PILAF", „OATMEAL/GRAIN", „BAKE/PIZZA", „STEW/DESSERT" vagy „STEAM/SOUP/PASTA".A kijelzőn minden egyes program alapértelmezett főzési ideje látható.
2. A „COOK TIME" gombot nyomva, állítsa be az adott program főzési idejét. Időérték gomb megnyomásával, a főzési idő növekedni fog. Az időérték gyors beállításához, tartsa a gombotlenyomva. A maximális időérték elérése után, az időbeállítás újra kezdődik.
3. Az elvégzett beállítások törléséhez nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot, miután a teljes főzési programot újra be kell állítani.

FONTOS! A főzési idő kézi beállítása alkalmával, az"Általános főzési program táblázat" alapján, vegye figyelembe a kiválasztott főzési program időtartományt és módosítás lépést (81 oldal).

„Startidő késleltetés" funkció

A startidő késleltetés funkció lehetővé teszi a főzési program indítása késleltetését 5 perc és 24 óra időtartományban 5 perces módosítás lépéssel.

1. Nyomja meg a „TIMER" gombot. Kigyulladés villogni kezd a gomb indikátora.
2. A „COOK TIME" gombot nyomva, állítsa be a megfelelő időértéket, mely elérésekor a főzési programnak indulni kell. Az időérték gyors beállításához, tartsa a gombot lenyomva. A maximális időérték elérése után, az időbeállítás újra kezdődik.
3. Az elvégzett beállítások törléséhez nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot, miután a teljes főzési programot újra be kell állítani.

FONTOS! Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció alkalmazása,ha a recept gyorsan romló termékeket tartalmaz (tojás,friss tej, hús, sajt és más).

A startidő késleltetés funkció alkalmazható az ételmelegítés funkcióná is. A"FRY" program használatánál, a startidő késleltetés funkció nem elérhető.

Készétel hőmérséklet megőrzés funkció (automatikus melegítés)

A főzési program lefutása után automatikusan azonnal bekapcsol és a készételt 75–80°C hőmérsékleten tartja 24 órán keresztül.A kijelzőn az automatikus melegítés funkció idő visszaszámlálása lesz megjelenítve. Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót a „REHEAT/CANCEL" gombmegnyomásával ki lehet kapcsolni (a gomb indikátora kialszik).

Ételmelegítés funkció

A REDMOND RMC-M4515E multicooking hideg ételek melegítésére is használható. Ehhez:

1. Rakja az ételt az edénybe és helyezze az edényt a multicookingba. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
2. Zárja le a fedőt kattanásig, csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
3. Nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot. Kigyullad a gomb indikátora és bekapcsol a melegítés funkció. A kijelzőn a funkció közvetlen idő-visszaszámlálás jelenik meg. A készülék az ételt 75–80°C melegíti fel. Az adott hőmérsékletet 24 órán keresztül tartja.
4. Szükség esetén a melegítés funkciót a „REHEAT/CANCEL" gomb megnyomásával ki lehet kapcsolni (a gomb indikátora kialszik).

FONTOS! Eltekintve attól, hogy a multicooking 24 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt, nem ajánlott az ételt két-három óránál hosszabb ideig ebben az üzemmódban tartani, ugyanis esetenként a termékek íze változásához vezethet.

Alapvető műveletek az automatizált programok alkalmazásánál

1. Készítse elő a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, (beleértve a folyadékot is), az edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
2. Helyezze az edényt a készülékbe, kissé forgassa el, majd győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel. Zárja le a fedelet kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
3. A megfelelő gombot nyomva, válassza ki a főzési programot.
4. A „COOK TIME" gomb megnyomásával, állítsa be a recept szerinti főzési időt.
5. Szükség esetén, állítsa be a start késleltetés időt. A „FRY"program alkalmazásánál a start késleltetés funkció nem áll rendelkezésre.

FIGYELEM! Abban az esetben, ha 5 másodpercnél hosszabb ideig megszakította a beállítások bevitelét, a program a betáplált paraméterekkel automatikusan bekapcsol. Szükség esetén a „Cancel/ Reheat" gombbal állítsa le a programot és írja be újra a beállításokat.

6. 5 másodperccel az adatok bevitele után, a főzési program automatikusan bekapcsol. A kijelzőn a program lejártáig fennmaradt idő látható. A „STEAM/SOUP/PASTA" programban, az idő visszaszámlálás a viz forrásának kezdetekor kapcsol be.
7. A főzési program befejeztével, hangjelzés hallható, illetve a választott program indikátora kialszik. Automatikusan bekapcsol az automatikus melegítés funkció és kigyullad a „REHEAT/CANCEL" gomb indikátora. A kijelzőn a funkció közvetlen idő-visszaszámlálás jelenik meg.

8. A főzési folyamat megszakításához, az elvégzett programbeállítások törléséhez vagy az automatikus melegítés funkció kikapcsolásához, nyomja meg a „REHEAT/CANCEL" gombot.

Minőségileg magas szintű eredmény eléréséhez, használja a REDMOND RMC-M4515E multicooking mellékleteként szolgáltatott receptkönyvet.

„FRY" program
Hús, zöldségfélék, baromfi, tengeri termékek sütésére ajánlott. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 1 óra 30 perc tartományban 1 perces módosítás lépéssel. Startidő késleltetés funkció az adott programnál nem áll rendelkezésre.

Ahhoz, hogy az összetevők ne égjenek oda, tartsa be a receptkönyv utasításait és folyamatosan keverje meg az edény tartamát. Termékek sütése nyitott fedővel is végezhető.

„PILAF" program
A program ajánlott különféle piláf elkészítésére. Lehetőség van az idő kézi beállítására 10 perctől 2 óra tartományban 5 perces módosítás lépéssel.

„OATMEAL/GRAIN" program
A program ajánlott víz-és tejalapú kásák valamint köretek elkészítésére. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 4 óra tartományban 5 perces módosítás lépéssel.

Az „OATMEAL/GRAIN" program kásákkészítésére ajánlott alacsony zsírtartalmú pasztőrözött tejjel. A tej elfutása és megfelelő eredmény elérése érdekében, főzés előtt végezzük el a következő teendőket:

- alaposan mossuk mega gabonaféléket (rizs, hajdina, köles stb.), amíg a víz tiszta nem lesz;
- főzés előtt kenjük ki a multicooking edényét vajjal;
- szigorúan tartsuk be az arányokat a recept és a mellékelt szakácskönyv szerint mérve az összetevőket (csökkenteni vagy növelni az összetevők mennyiségét csak arányosan lehet);
- tejpor használatakor, a tejport ivóvízzel 1:1 arányban vegyítsük.

A tej és gabonafélék tulajdonságai helytől és termelőtől függően változhatnak, ami kihatással lehet a főzés eredményére.

„BAKE/PIZZA" program
Rakottak, piték, piskóták, pizzák valamint kenyér sütésére ajánlott. Lehetőség van az idő kézi beállítására 10 perctől 8 óra tartományban 5 perces módosítás lépéssel.

A piskóta elkészültségét papálcikával (fogpiszkálóval) ellenőrizhetjük. Ha nem ragad rá tészta – a piskóta elkészült Kenyér sütésekor, a sütés minden szakaszában, kapcsoljuk ki az automatikus melegítés funkciót.

„STEW/ DESSERT" program
Hús, hal, zöldségfélékpárolására, különböző köretek, desszertek, gyümölcs pürék és dzsemek készítésére ajánlott. Lehetőség van az idő kézi beállítására 10 perctől 12 óra tartományban 5 perces módosítás lépéssel.

„STEAM/SOUP/PASTA" program
Zöldségfélék, hal, hús, diétás és vegetáriánus ételek párolására, gyermekételek készítésére ajánlott. Levesek, tészták félkész termékek készítésére ajánlott. Lehetőség van az idő kézi beállítására 5 perctől 8 óra tartományban 5 perces módosítás lépéssel.

Zöldségfélék és más termékek párolásához:

1. Töltsön az edénybe 500–600 ml vizet. Helyezze a pároláshoz szükséges konténert az edénybe.
2. Mérje ki és készítse elő az összetevőket a recept szerint, egyenletesen helyezze el a pároláshoz használandó konténerben.
3. Kövesse az „Az automatikus programok használatának alapvető műveletei" fejezet 2–8 pontjait.

Az főzési program idő-visszaszámlálása a víz forrása és megfelelő sűrűségű pára képződésénél kezdődik.

Abban az esetben, ha Ön nem használja az automatikus időbeállításokat az adott programban, használja az ajánlott, különböző termékek párolási idejét tartalmazó táblázatot.

III. TOVÁBBI LEHETŐSÉGEK

- Fondükészítése
- Túrókészítése
- Sajt készítése
- Kenyérsütés
- Edények és személyes higiéniai tárgyak sterilizációja
- Pasztőrözés

IV. KIEGÉSZITŐ TARTOZÉKOK

A kiegészítő tartozékok külön vásárolhatók. A termékskálával, vásárlással és a készülék típus kompatibilitásával kapcsolatos kérdésekben forduljon az országa beli forgalmazójához.

RAM-CL1 — fogó az edény kivételéhez
Fogó az edény kényelmes és biztonságos eltávolítását biztosítja. Más multicooking termékmárkáknál is használható.

V. KARBANTARTÁS ÉS TISZTITÁS

A készülék tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék a hálózatról le van kapcsolva. Az edény tisztításához használjon puha törlőrongyot és karcmentestisztítószert. Ajánlatos a készülék tisztítását főzés után azonnal elvégezni. Első használat előtt vagy szagok eltávolítása céljából ajánlott egy fél citromot a „STEAM/SOUP/PASTA" programon 15 percen keresztül vízben forralni.

STOP *Tisztításkor tilos súrolószert, abrazív felületű szivacsot vagy agresszívvegyi anyagot, illetve olyan anyagot használni, amely használata nem ajánlott az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására. Tilos a készülék vízbemerítése vagy folyó víz alatti mosása.*

A készülék burkolatát csak szükség esetén tisztítsuk.

A belső alumínium fedelet a készülék minden használata után tisztítsuk.

Az edénytisztítása a készülék minden használata után ajánlott. Lehetséges mosogatógép használata. Tisztítás után, törölje szárazra a készülék külső felületét.

A gőzszelep a készülék tetején helyezkedik el. Tisztítását minden használat után végezzük el:

1. Nagyobb erőfeszítés nélkül, a fedelet óramutatóval ellentétes irányba fordítva és a szegélynél fogva kissé felemelve, óvatosan távolítsa el a gőzszelepet. Ha a szelep nehezen jön ki, óvatosan nyomja meg a belső fedél felőli oldalról.
2. Távolítsa el a szelep belső részét, az óramutatóval ellentétes irányba fordítva, szerelje szét teljesen a szelepet és folyó víz alatt alaposan mossa el, szükség esetén használjon tisztítószert.
3. Száritsa ki a szelepet, fordított sorrendben szerelje össze és helyezze vissza a helyére.

A készülék burkolata felületén elhelyezkedő kondenzátum gyűjtő konténert, minden használat után meg kell tisztítani:

1. Óvatosan nyomja meg a konténer alsó részét nyitásig, ezután felfelé húzva, óvatosan emelje ki.
2. Öntse ki a kondenzátumot, tisztítsa ki a konténert.
3. Rakja a helyére a konténert.

Esetenként kondenzátum felesleg gyűlhet össze a készülék edény körüli részén. Papírszalvéta vagy törlőkendő segítségéveltávolítsuk el az összegyült kondenzátumot.

VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja
A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotyogtató fazékban történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai	Megoldási lehetőséges
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	• A készítésnél ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül • Csukja be a fedelet fricskáig. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedélen levő töörítőgumi nincs deformálva.
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	• A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőlemezt. • Győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék munkakamrájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőlemez piszkos legyen.

• Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevpk nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta, vagy hibásan választotta a készítési programot. • Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezésének általános arányát. • Nem helyesen állította (nem számította) a készítési időt. • Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotyogtató fazékben történő készítésére.		• Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízza. meg. • Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelendő a váalsztott receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsürüség legyen		Vizet öntsen meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétség-be esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél: • Túl sok olajat öntötte a tányérba. • Nedvesség feleslege a tányérban van.		• Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. • Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit.
		A sütésnél ne csukja be a rotyogtató fazék fedelét, ha nincs írva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsen le róluk.
Főzésnél: erőleves elforrása a magas savtartalmú élelmiszer főzésénél.		Az egyes élelmiszereket speciálisan kell felgolgozni a főzés előtt: átmosés, sülés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre):	A tészta készítésénél a tészta a belső fedélhez ragasztotta és a gőzszelepet elzárta.	Tegye be a tányérba kevés tésztát.
	Túl sok tésztát tette a tányérba.	Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegye be a tányérba kevés tésztát.

AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az élelmiszer fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámításánál). Túl kevéss összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlatos. Ha a rotyogtató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

A FŐZÉSNÉL AZ ÉLELMISZER ELFORR

A tejkása főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helytől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztőrözött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ívóvizzel hígíthatja a tejet *(részletesebben id. oldal. 81).*
• Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) • Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az élelmiszer fajtáját.	• Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek. • Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vizig gondos átmosásra kerül.

AZ ÉTEL ODAÉGETT

• A tányért roszul tiszították az étel előző készítése után. • A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott.	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
Az élelmiszer összes behelyezeési terjedelme kevesebb a recept-ben ajánlottnál.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy a a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajot öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített élelmiszert.	Az általános sülésnél csak egy kis olajot öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenletes sütés érdekében néha-néha keverje az élemiszert vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárt összetevő helye arányát.
Sütésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajt a tányérba!)

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban levő élelmiszert.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5-7 percenként.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség feleslegét adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyók, tejföl, stb.)	Válassza az összetevőt a sütemény receptének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan élelmiszer összetevőként, amelyik túl sok nedvességet tartalmazza, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotyogtató fazékben.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotyogtató fazékből. Szükség esetén hagyhatja az élelmiszert a rotyogtató fazékben egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTEMÉNY KELT MEG

Roszul verte fel a tojást és cukort.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
Tészta sok időt állt a porhányosítóval.	
Nem szitálta a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	
Az Ön által választott recept a rotyogtató fazék jelen modelljében történő sütésnek nem felel meg.	

A REDMOND rotyogtató fazék modelljeinek során a „STEW" és „SOUP" programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszüntet és a rotyogtató fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

Különböző termékek ajánlott párolási ideje

№	Termék	Súly, g/mennyiség	Vizmennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
1	Sertésfilé/marhafilé (1,5–1,5 cm-es kockák)	500	500	30/35
2	Bárányfilé (1,5–1,5 cm-es kockák)	500	500	45
3	Baromfi filé (1,5–1,5 cm-es kockák)	500	500	25
4	Húsgombóc/fasírt	480 (8 db.)/ 360 (3 db.)	500	25/30
5	Hal (filé)	500	500	20
6	Garnélarák salátába, hámozott, főtt és fagyasztott	500	500	5
7	Burgonya (1,5–1,5 cm-es kockák)	500	500	20
8	Sárgarépa (1,5–1,5 cm-es kockák)	500	500	30
9	Cékla (1,5–1,5 cm-es kockák)	500	500	40
10	Zöldségfélék (fagyasztás)	500	500	8
11	Párolt tojás	3 db.	500	12

Figyelembe kell venni, hogy mindez általános javaslat. A reális idő eltérhet egy bizonyos termék javasolt értékeitől és minőségétől függően, illetve az Ön ízlésétől függően.

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett elkészítési idő, perc	Elkészítési időtartomány/ módosítási skála	Startidő késleltetés	Automatikus melegítés funkció
FRY	Hús, hal, zöldségfélék sütése; köretek készítése	15 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	---	+
PILAF	Különféle pilafok készítése	1 óra	10 perc – 2 óra / 5 perc	+	+

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett elkészítési idő, perc	Elkészítési időtartomány/ módosítási skála	Startidő késleltetés	Automatikus melegítés funkció
OATMEAL/GRAIN	Különféle víz-és tejalapú kásák készítése; köretek készítése	25 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	+	+
BAKE/PIZZA	Piskóták, rakottak, piték valamint pizzák készítése	1 óra	10 perc – 8 óra / 5 perc	+	+
STEW/DESSERT	Hús, hal, zöldségfélék párolása; különféle ételek, gyümölcspürék, desszertek, dzsemek készítése	1 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Párolt hús, hal és zöldségételek készítése; erőlevesek, levesek készítése; tészták, virsli, mélyfagyasztott félkész termékek főzése	40 perc	5 perc – 8 óra / 5 perc	+	+

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Kijelző hibajelzés üzenet	Lehetséges meghibásodás	Hibaelhárítás
E1, E3	Rendszer hiba (lehetséges áramkör kártya vagy hőmérsékletérzékelő meghibásodása) vagy nem légmentesen zárt a fedél	Légmentesen zárja a fedelet. Ha a probléma nem szűnik meg, forduljon a jogosult szervizközponthoz
E2, E4	Rendszer hiba (lehetséges hőmérsékletérzékelő meghibásodása) vagy működésbe lépett a túlmelegedést szabályozó érzékelő	Ne kapcsolja be a készüléket üres edénnyel! Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, hagyja hűlni 10-15 percig, miután töltse fel az edényt vízzel (erőlevessel) és folytassa a főzést. Ha a probléma nem szűnik meg,forduljon a jogosult szervizközponthoz.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hoszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tányért nem egyenesen állította a rotyogtató fazékben.	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja , részt helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használói útmutató szerint használtak, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódott a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és teflon felület, tömörítő, stb.).

A készülék működési ideje és a készülékkel kapcsolatos szavatossági kötelezettségeket az eladás vagy a gyártás időpontjától számítják (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási ideje a sorozatszámon található, mely a termék felületén található azonosító címkén van feltüntetve. A sorozatszám 13 jelből áll, az 6. és 7. jelek a hónapot, a 8. pedig a készülék gyártási évét jelentik.

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy ha a készüléket a használói útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használtak.

A csomagolás, használói útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladék átdolgozásáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjonki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ *Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.*

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промишлена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда - несъответсвие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

BGR

⚠ *ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.

- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.

⚠ *Помнете: Случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа - това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) - попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитсване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда *(стр. 86)*.

⚠ *ЗАБРАНЕНО е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да осъществява контрол на децата, за да се предотврати използването на изделието, негови принадлежности, както и заводската му опаковка, за игра. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

СЪДЪРЖАНИЕ

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 85
II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА 85
III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ 86
IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ 86
V. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА 86
VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ 87
VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР 88
VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ 88

Технически характеристики

Модел	RMC-M4515E
Мощност	700 W
Напрежение	220–240 V, 50 Hz
Обем на чашата	4 л
Покритие на чашата	керамично, незалепващо
Дисплей	светодиоден цифров
Клапан за изпускане на парата	подвижен

Програми

1. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
2. PILAF (ПИЛАФ)
3. OATMEAL/GRAIN (МЛЕЧНА КАША/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)
4. BAKE/PIZZA (ПЕЧИВА/ ПИЦА)
5. STEW/DESSERT (ЗАДУШЕНО/ДЕСЕРТИ)
6. STEAM/SOUP/PASTA (ПАРА/СУПА/МАКАРОНИ)

Функции

Отложен старт	до 24 ч.
Автоматично подгряване	до 24 ч.
Затопляне на ястията	до 24 ч.

Комплект

Уред за бавно готвене с поставена вътре чаша RB-C400	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара	1 бр.
Плоска лъжица	1 бр.
Мерителна чаша	1 бр.
Черпак	1 бр.
Книга „100 рецепти"	1 бр.
Ръководство за експлоатация	1 бр.
Сервизна книжка	1 бр.
Захранващ кабел	1 бр.

Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на многофункционалния уред за бавно готвене RMC-M4515E A1

1. Корпус на уреда
2. Капак
3. Дръжка за пренасяне
4. Подвижен клапан за изпускане на пара
5. Панел за управление
6. Контейнер за събиране на конденза
7. Контейнер за приготвяне на ястия на пара
8. Черпак
9. Плоска лъжица
10. Мерителна чаша
11. Бутон за откриване на капака
12. Захранващ кабел

Панел за управление A2

1. Бутон за избор на програма „FRY" („ПЪРЖЕНЕ").
2. Бутон за избор на програма „PILAF" („ПИЛАФ").
3. Бутон за избор на програма „OATMEAL/GRAIN" („МЛЕЧНА КАША/ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ").
4. Бутон за избор на програма „BAKE/PIZZA" („ПЕЧИВА/ПИЦА").
5. Бутон за избор на програма „STEW/DESSERT" („ЗАДУШЕНО/ДЕСЕРТИ").
6. Бутон за избор на програма „STEAM/SOUP/PASTA" („ПАРА/СУПА/ МАКАРОНИ").
7. Бутон „TIMER" („Отложен старт") — включване на режима за задаване на времето за отложен старт.
8. Бутон „COOK TIME" („Време за приготвяне") — задаване на времето за приготвяне.
9. Бутон „REHEAT/CANCEL" („Подгряване/Отмяна") — включване/ изключване на функцията подгряване, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на направените настройки.
10. Цифров дисплей

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Щателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почистявайте уреда *(стр. 86)*.

Внимание! Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна горизонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройка на времето за приготвяне

В уреда за бавно готвене REDMOND RMC-M4515E е предвидена възможност за промяна на времето за приготвяне, зададено по подразбиране за всяка програма. Стъпката за промяна и възможният диапазон на задаваното време зависят от избраната програма за приготвяне.

За да измените времето за приготвяне:

1. Изберете необходимата програма за приготвяне, като натиснете бутона на съответната програма: „FRY", „PILAF", „OATMEAL/GRAIN", „BAKE/PIZZA", „STEW/DESSERT" или „STEAM/SOUP/PASTA". На дисплея се показва времето за приготвяне по подразбиране за всяка програма.
2. Чрез натискане на бутона „COOK TIME" задайте необходимото време за избраната програма. При всяко натискане на бутона времето за приготвяне ще се увеличава. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте бутона. След достигането на максималната стойност, задаването на времето ще продължи от началото на диапазона.
3. За промяна на направените настройки трябва да се натисне бутона „REHEAT/CANCEL", след което отново да се въведе цялата програма за приготвяне.

ВАЖНО! При ръчно задаване на времето за приготвяне отчитайте възможния диапазон на времето и стъпката за задаване, предвидена от избраната от вас програма за приготвяне, в съответствие с „Обща таблица с програми за приготвяне (стр. 88).

Функция „Отложен старт"

Функцията за отлагане на старта позволява да се отложи процесът на готвене от 5 минути до 24 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

1. Натиснете бутона „TIMER". Светва индикаторът на бутона, а индикаторът за времето започва да мига.
2. С натискане на бутона „COOK TIME" задайте времето, след което трябва да стартира програмата за приготвяне. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте бутона. След достигането на максималната стойност, задаването на времето ще продължи от началото на диапазона.
3. За промяна на направените настройки трябва да се натисне бутона „REHEAT/CANCEL", след което отново да се въведе цялата програма за приготвяне.

ВАЖНО! Не се препоръчва използването на функцията за отложен старт, ако в рецептата се използват като съставки бързоразвалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, риба, сирене и т.н.).

Функцията за отложен старт е достъпна за функцията за затопляне на ястията. В програмата „FRY" функцията „Отложен старт" е недостъпна.

Функция за поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгряване)

Включва се автоматично, след приключване на програмата за приготвяне, и поддържа температурата на готовото ястие в границите на 75-80°C в продължение на 24 часа. На дисплея се отразява пряко отчитане на времето на работа на функцията за автоматично подгряване. При необходимост функцията за автоматично подгряване може да бъде изключена с натискане на бутона „REHEAT/CANCEL" (индикаторът на бутона изгасва).

Функция за затопляне на ястията

Уредът за бавно готвене REDMOND RMC-M4515E може да се използва за затопляне на студени ястия. За целта:

1. Преместете продуктите в чашата и я сложете в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се допира плътно до нагревателния елемент.
2. Затворете капака до щракване, включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете бутона „REHEAT/CANCEL". Светва индикаторът на бутона и се включва функцията за затопляне. На дисплея ще се отразява пряко отчитане на времето на работа на функцията. Уредът ще затопли ястието до 75–80°C. Тази температура може да се поддържа в продължение на 24 часа.
4. При необходимост функцията за затопляне може да бъде изключена с натискане на бутона „REHEAT/CANCEL" (индикаторът на бутона изгасва).

ВАЖНО! Въпреки че уредът може да запазва продукта в затоплено състояние до 24 часа, не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от два-три часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

Общи процедури при използване на автоматичните програми

1. Подгответе необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки (включително течността), трябва да се намират по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда, завъртете я леко и се уверете, че тя се допира плътно до нагревателния елемент. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
3. Изберете програма за приготвяне, като натиснете съответния бутон.
4. Чрез натискане на бутона „COOK TIME" задайте времето за приготвяне съгласно рецептата.
5. При необходимост задайте време за отлагане на старта.Функцията за отлагане на старта е недостъпна при използване на програмата „FRY".

ВНИМАНИЕ! Ако сте прекъснали въвеждането на настройки за повече от 5 секунди, програмата ще бъде автоматично стартирана с въведените параметри. При необходимост отменете изпълнението на програмата с натискане на бутона „REHEAT/CANCEL" и повторете настройката отново.

6. Изпълнението на програмата за приготвяне започва автоматично 5 секунди след като данните са въведени. На дисплея се отразява времето, оставащо до края на работа на програмата. В програмата „STEAM/SOUP/PASTA" обратното отчитане на времето за приготвяне започва след кипване на водата в чашата.
7. След края на програмата за приготвяне прозвучава сигнал и индикаторът на избраната програма изгасва. Автоматично се включва функцията за автоматично подгряване и светва индикаторът на бутона „REHEAT/CANCEL". На дисплея се отразява пряко отчитане на времето на работа на режима.
8. За да прекъснете процеса на приготвяне, да отмените въведена програма или да изключите автоматичното подгряване, натиснете бутона „REHEAT/CANCEL".

За получаване на качествен резултат препоръчваме да направите справка в книгата с рецепти, приложена към мултифункционалния уред за бавно готвене REDMOND RMC-M4515E.

Програма „FRY"
Препоръчва се за пържене на месо, зеленчуци, птици, морски дарове. Времето за приготвяне може да се настрои ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.

За да не загарят съставките, спазвайте указанията от книгата с рецепти и периодично разбърквайте съдържанието на чашата. Допуска се пържене на продукти с отворен капак на уреда.

Програма „PILAF"
Програмата се препоръчва се за приготвяне на различни видове пилаф. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „OATMEAL/GRAIN"
Препоръчва се за приготвяне на различни каши с вода и мляко, приготвяне на гарнитури. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програмата „OATMEAL/GRAIN" е предназначена за приготвяне на каша от нискомаслено пастьоризирано мляко. За да се избегне изкипяването на млякото и да се получи необходимия резултат се препоръчва да се извършат следните действия, преди да започне приготвянето:

- внимателно да се измиват всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т. н.), докато водата не стане чиста;
- преди започване на готвенето чашата на уреда да се намаже с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в приложената книга с рецепти (количеството на съставките да се намалява и увеличава само пропорционално);
- при използване на пълномаслено мляко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на млякото и зърнените храни може да се различават в зависимост от мястото на производство и производителя, което понякога се отразява на резултатите от приготвянето.

Програма „BAKE/PIZZA"
Предназначена е за печене на печива, пити, пандишпани, за приготвяне на пица и за печене на хляб. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Готовността на пандишпана можете да проверите, като го боднете с дървена пръчица (клечка за зъби). Ако след като я извадите, по нея няма полепнало тесто - пандишпанът е готов.

При приготвяне на хляб се препоръчва изключване на функцията за автоматично подгряване на ястието на всички етапи от приготвянето му.

Програма „STEW/ DESSERT"
Препоръчва се за задушаване на месо, риби, зеленчуци, за приготвяне на различни гарнитури, десерти, плодови пюрета и сладка. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „STEAM/SOUP/PASTA"
Препоръчва се за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, детско меню. За варене на супи, макарони, полуфабрикати. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

При приготвяне на зеленчуци и други продукти на пара:

1. Налейте в чашата 500–600 ml вода. Поставете в нея контейнера за готвене на пара.
2. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете равномерно в контейнера за готвене на пара.
3. Следвайте т. 2–8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми".

Обратното отчитане на времето на работа на програмата за приготвяне започва след кипването на водата и достигане на достатъчна плътност на парата в чашата.

Ако не използвате автоматични настройки на времето за дадената програма, използвайте таблицата за препоръчително време на приготвяне на пара за различните продукти.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на извара
- Приготвяне на сирене
- Печене на хляб
- Стерилизация на съдове и предмети за лична хигиена
- Пастьоризация

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителните аксесоари към уреда за бавно готвене се закупуват отделно. За повече информация относно техния асортимент, начин на закупуване и съвместимост с модела на вашия уред потърсете официалния дилър за вашата страна.

RAM-CL1 — щипци за чашата
Предназначени са за удобно изваждане на чашата от уреда. Възможно е да се използват с уреди за бавно готвене и от други марки.

V. ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА

Към почистване на уреда може да се пристъпи едва след като е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Използвайте мека кърпа и неабразивни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване. Преди първото използване или за отстраняване на миризми, препоръчваме след края на готвенето в продължение на 15 минути да се остави да ври вода с половинка лимон в програма „STEAM/SOUP/PASTA".

Забранява се за почистване на уреда да се използват абразивни вещества, гъби с абразивно покритие и химически агресивни или други вещества, които не се препоръчват за употреба с предмети, имащи контакт с храна.Забранява се потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя.

Корпусът на уреда трябва да се почиства според необходимостта.
Вътрешният алуминиев капак трябва да се почиства след всяко използване на уреда.

Препоръчва се чашата да се почиства след всяко използване на уреда. Може да се използва съдомиялна машина. След като я почистите, избършете до сухо външната повърхност на чашата.

Клапанът за изпускане на пара е разположен на капака на уреда.Почиствайте го след всяка употреба.

1. Без да прилагате голямо усилие, свалете клапана, като завъртите леко капака му по посока, обратна на часовниковата стрелка и го повдигнете леко за издадената част. Ако клапанът се изважда трудно, можете внимателно да го натиснете от страната на вътрешния капак.
2. Отделете вътрешната част на клапана, като я завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка, разглобете клапана напълно и го измийте много добре под течаща вода, като при необходимост използвате препарат за миене на съдове.

3. Избършете клапана до сухо, сглобете го в обратна последователност и го поставете на мястото му.

Контейнерът за конденза, разположен на корпуса на уреда, трябва да се почиства след всяко използване.

1. Внимателно натиснете долната част на контейнера, преди да го отворите, след което го изтеглете внимателно нагоре.
2. Излейте конденза и измийте контейнера.
3. Поставете контейнера на мястото му.

Понякога излишният конденз може да се събира в специална кухина в прибора около чашата. Използвайте салфетки или кърпа, за да го отстраните.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мултиварките, и способи на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте неплътно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	• По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост. • Затворете капака докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на плътно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и нагревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	• Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки с дъното си до нагревателен диск. • Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
• Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или ибрахте грешна програма за приготвяне. • Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. • Вие сте фиксирали (преценявали) грешно време . • Избран от Вас рецепт не е годен за приготвяне в дадена мултиварка.	• Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. • Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна плътност на пара.	Наливайте в чаша вода задължително в обьем, препоръчан в рецепта Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.
При пържене: • В чашата е прекалено много олио. • Излишък на влага в чашата.	• По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дъното на чаша с тънък слой. • По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващ рецепт. Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излеете.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миене, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избрания рецепт.
При изпичане (тесто не е изпичано): По време на ферментация тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
При изпичане (тесто не е изпичано): Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Извадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (преценяване) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозатоплено.	Длително използване на автозатопляне е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчаме да използвате само ултрапастьоризирано мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разредете мляко с питейна вода *(виж по-подробно на стр. 87).*
• Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) • Не са спазени пропорции на ингредиенти или грешно е избран тип продукт.	• Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. • Винаги промивайте пълнозърнисти култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

• Чашата беше лошо почистена след предидущо приготвяне на ястие. • Незалепващо покритие на чашата е повредено.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почистена и незалепващо покритие няма повреждания.
Общ обем на сложении продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбъркали или късно преобръщали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дъното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобръщате след определено време.
При задушаване: В чашате е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ингредиенти).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенти.
При изпичане Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дъното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5-7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ингредиенти, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избирайте ингредиенти в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирайте като ингредиенти продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставете продукта в мултиварка за кратък период с включено автозатопляне.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	
Не пресехте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиенти.	
Избрания Ви рецепт е неподходящ за изпичане в дадена модел мултиварка.	

В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите „STEW" и „SOUP" при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програма за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозатопляне.

BGR

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

№	Продукт	Тегло, гр. (кол-во)	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	30 /35
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	45
3	Филе от пиле (на кубчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	25
4	Топчета от месо / кюфтета	480 (8 бр.)/ 360 (3 бр.)	500	25 /30
5	Риба (филе)	500	500	20
6	Скариди за салата, почистени, варени - замразени	500	500	5
7	Картофи (на кубчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	20
8	Моркови (на кубчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	30
9	Цвекло (на кубчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	40
10	Зеленчуци (замразени)	500	500	8
11	Яйце на пара	3 бр.	500	12

Имайте предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.

Обща таблица на програмите за приготвяне (фабрични настройки)

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / стъпка на регулиране	Отлагане на старта	Функция за автоматично подгряване
FRY	Пържене на месо, риба, зеленчуци, приготвяне на гарнитури	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	---	+
PILAF	Приготвяне на различни сортове пилаф	1 час	10 мин – 2 час / 5 мин	+	+
OATMEAL/GRAIN	Приготвяне на различни каши с вода и мляко, приготвяне на гарнитури	25 мин	5 мин – 4 час / 5 мин	+	+
BAKE/PIZZA	Печене на пандишпани, запечени ястия, пити, приготвяне на пици	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
STEW/DESSERT	Задушаване на месо, риби, зеленчуци, приготвяне на различни ястия, плодови пюрета, десерти, сладка	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
STEAM/SOUP/ PASTA	Приготвяне на пара на месни, рибни, зеленчукови ястия, приготвяне на бульони, супи, варене на макарони, кренвирши, замразени полуфабрикати	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	+

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1, E3	Системна грешка (евентуална повреда на електронна платка или термодатчиците), или неплътно затворен капак.	Затворете плътно капака. Ако проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервиз.
E2, E4	Системна грешка (евентуална повреда на датчика за температурата), или се е активирала автоматичната защита срещу прегряване	Не включвайте уреда с празна чаша! Изключете уреда от захранването, оставете го 10-15 минути да изстине, след което долейте в чашата вода (бульон) и продължете готвенето. Ако проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замръсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в този случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повреждано като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на службата на изделието и срокът на действието на гарантийните задължения се изброяват от деня на продажбата или от датата на изработването на изделието (в случая, ако датата на продажбата не може да се определи).

Датата на изготвянето на прибора може да се намери в серийния номер, разположен на идентификационния етикет върху корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знакове обозначават месеца, 8-ият – годината на произвеждането на уреда.

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

⚠ *Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje*.

- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používan v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řadného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním — je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

⚠ *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou*.

- Po použití, při čištění nebo přemisťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

⚠ *Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na *(str. 92)*.

⚠ *JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, s výjimkou případu, kdy za takovými osobami je stanoven speciální dohled nebo se provádí jejich školení o použití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřipuštění her s zařízením, jeho složkami, rovněž s továrním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

OBSAH

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT 91
II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE 91
III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI 92
IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ 92
V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 92
VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ 92
VII. PŘED OBRACENÍM SE NA SERVISNÍ STŘEDISKO 94
VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY 94

Technické parametry

Model	RMC-M4515E
Příkon	700 W
Napětí	220–240 V, 50 Hz
Objem misky	4 l
Povrch misky	nepřilnavý keramický povrch
Displej	digitální LED
Parní ventil	snímatelný

Programy

1. FRY (SMAŽENÍ)
2. PILAF
3. OATMEAL /GRAIN (MLÉČNÁ KAŠE/KROUPY)
4. BAKE/PIZZA (PEČENÍ/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (DUŠENÍ/DEZERT)
6. STEAM/ SOUP/PASTA (V PÁŘE/POLÉVKA/TĚSTOVINY)

Funkce

Odložený start	do 24 hod.
Automatické ohřívání	do 24 hod.
Ohřívání jídla	do 24 hod.

Kompletace

Multifunkční hrnec s instalovanou dovnitř miskou RB-C400	1 ks.
Nádoba (kontejner) na vaření v páře (pařák)	1 ks.
Plochá lžička	1 ks.
Odměrný pohár	1 ks.
Naběračka	1 ks.
Kniha „100 receptů"	1 ks.
Návod k použití	1 ks.
Servisní knížka	1 ks.
Napájecí kabel	1 ks.

Výrobce vyhrazuje právo provádět změny designu, komplektace a rovněž i změnu tehnických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn.

Složení multifunkčního hrnce RMC-M4515E A1

1. Kostra spotřebiče
2. Víko
3. Rukojeť pro přenášení
4. Snímatelný parní ventil
5. Ovládací panel
6. Nádoba pro sběr kondenzátu
7. Nádoba na vaření v páře
8. Naběračka
9. Plochá lžička
10. Odměrný pohár
11. Tlačítko otvírání pokličky
12. Napájecí kabel

Ovládací panel A2

1. Tlačítko pro spuštění programu „FRY" („SMAŽENÍ")
2. Tlačítko pro spuštění programu „PILAF"
3. Tlačítko pro spuštění programu „OATMEAL /GRAIN" („MLÉČNÁ KAŠE/KROUPY")
4. Tlačítko pro spuštění programu „BAKE/PIZZA „ („PEČENÍ/PIZZA")
5. Tlačítko pro spuštění programu „STEW/DESSERT" („DUŠENÍ/DEZERT")
6. Tlačítko pro spuštění programu „STEAM/ SOUP/PASTA" („V PÁŘE/POLÉVKA/TĚSTOVINY")
7. Tlačítko „TIMER" („Odložený start") – zapnutí režimu nastavení času pro odložený start.
8. Tlačítko „COOK TIME" („Řežim vaření") – nastavení času vaření.
9. Tlačítko „REHEAT/CANCEL" („Zrušení zadaných nastavení / Ohřívání „) – zapnutí/vypnutí funkce ohřívání, zastavení programu pro přípravu jídla, zrušení zadaných nastavení.
10. Digitalní displej.

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte, *(str. 92)*.

Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorační látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Nastavení času vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4500E si můžete samostatně měnit čas vaření, který je automaticky nastaven pro každý program. Postup zadání změn a případný rozsah zadávaného času závisí na vybraném programu pro přípravu jídla.

Pro změnu času vaření následujte dále uvedený postup:

1. Zvolte potřebný program pro přípravu jídla stlačením tlačítek „FRY", „PILAF", „OATMEAL/GRAIN", „BAKE/PIZZA", „STEW/DESSERT" nebo „STEAM/SOUP/PASTA". Na displeji bude uveden čas vaření zadaný programem.
2. Stlačením tlačítka „COOK TIME" nastavte potřebné časové hodnoty pro zvolený program. Při každém stlačení tlačítka bude se čas vaření zvětšovat. Pro zrychlenou změnu časových hodnot přidržte odpovídající tlačítko. Při dosažení maximální hodnoty začne časové nastavení od počátku časového rozpětí.
3. Pro zrušení zadaných nastavení stlačte tlačítko „REHEAT/CANCEL" a potom zadejte celý program pro přípravu jídla od samého začátku.

Důležitě! Při manuálním nastavení času vaření berte prosím v úvahu celé časové rozpětí a minimální hodnotu nastavení v souladu se zvoleným programem vaření na základě tabulky programů vaření (str. 93).

Funkce odloženého startu

Funkce odloženého startu umožňuje zadávat časový rozsah, po jehož vypršení by jídlo mělo být již hotové. Rozsah nastavení je od 5 minut až do 24 hodin s postupem nastavení 5 minut.

1. Stlačením tlačítka „TIMER" začne blikat časový spínač.
2. Stlačením tlačítka „COOK TIME" nastavte čas odloženého startu. Pro rychlou změnu časových hodnot stisknente a držte tlačítko stlačené. Při dosažení maximální hodnoty začne časové nastavení od počátku časového rozpětí
3. Pro zrušení zadaných nastavení stlačte tlačítko „REHEAT/CANCEL" a potom zadejte celý program pro přípravu jídla od samého začátku.

Důležitě! Nedoporučuje se používat funkce odloženého startu, obsahuje-li recept rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr apod.).

Funkce odloženého startu je dostupná pro funkci ohřívání jídla. V programu „FRY" funkce odloženého startu není k dispozici.

Funkce udržení teploty (Automatické ohřívání)

Zapíná se automaticky hned po ukončení programu pro přípravu jídla a může udržovat teplotu hotového jídla v rozpětí 75–80°C během 24 hodin. Na displeji se zobrazí přímé odpočítávání času práce této funkce. V případě potřeby můžete funkci automatického ohřívání vypnout stlačením tlačítka „REHEAT/CANCEL" (indikátor tlačítka zhasne).

Funkce ohřívání jídel

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4515E dá se používat k ohřívání studených jídel.

1. Přeložte potraviny do misky, umístěte misku do multifunkčního hrnce. Zkontrolujte, zda se miska těsně s dotyká ohřívacího elementu.
2. Přikryjte víkem, až uslyšíte cvaknutí, dale připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stlačte tlačítko „REHEAT/CANCEL". Rozsvítí se indikátor tlačítka a funkce ohřívání se uvede do chodu. Časový spínač začne přímý odpočet času ohřívání. Spotřebič ohřeje jídlo až do 75–80°C. Taková teplota se bude udržovat v průběhu 24 hodin.
4. V případě potřeby stlačením tlačítka „REHEAT/CANCEL" můžete vypnout funkci ohřívání (indikátor tlačítka zhasne).

Důležitě! Nehledě na to, že multifunkční hrnec může udržovat potraviny v zahřátém stavu až do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu déle než 2–3 hodiny, protože občas to může způsobit změnu jeho chuťových vlastností.

Všeobecný postup při použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu a dejte je do misky. Dbejte o to, aby se všechny ingredience (včetně tekutiny) nacházely pod ryskou na vnitřním povrchu misky.
2. Umístěte misku do kostry zařízení, otočte ji trochu, přesvědčte se, že se miska těsně stýká s ohřívacím elementem. Přikryjte víkem, až uslyšíte cvaknutí. Připojte zařízení do elektrické sítě.
3. Stlačením odpovídajícího tlačítka vyberte nutný program pro přípravu jídla.
4. Stlačením tlačítka „COOK TIME" nastavte čas vaření podle receptu.
5. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. V programu „FRY" funkce odloženého startu není k dispozici.

POZOR! Pokud nastavení bylo přerušeno déle než na 5 vteřin, program bude automaticky spouštěn s zadanými nastaveními. V případě potřeby zrušte chod programu stisknutím tlačítka „REHEAT/CANCEL" a zopakujte nastavení.

6. Nastavený program pro přípravu jídla se spustí 5 vteřin po tom, co bude ukončeno nastavení. Na displeji se rozsvítí čas pro dokončení programu. V programu „STEAM/SOUP/PASTA" zpětný odpočet času vaření začne po tom, co v mise začne voda vřít.
7. Ukončení programu pro přípravu jídla Vám oznámí zvukový signál a indikátor vybraného programu zhasne, automaticky se dále zařízení

CZE

bude přepnuto do režimu automatického ohřívání, a rozsvítí indikátor tlačítka „REHEAT/CANCEL". Na displeji začne přímé odpočítávání času pro uvedený režim.

8. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření či vypnutí režimu automatického ohřívání stlačte tlačítko „REHEAT/CANCEL".

Nabízíme, abyste se pro získání kvalitního výsledku vaření obrátili k knize receptů, která je přílohou k tomuto multifunkčnímu hrnci REDMOND RMC-M4515E.

Program „FRY"
Doporučuje se pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, darů moře. Je možné manuální nastavení času vaření v rozpětí od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s postupem nastavení 1 minuta. Funkce odložení startu v tomto programu není k dispozici.

Aby ingredience se nepřipálily, dodržujte pokyny uvedené v knize receptů a periodicky míchejte obsah mísy. Dovoluje se smažit s otevřeným víčkem spotřebiče.

Program „PILAF"
Program se doporučuje pro přípravu různých druhů pilafu. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 10 minut až do 2 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program „OATMEAL/GRAIN"
Doporučuje se pro pro přípravu sypkých kaší z různých druhů krup s vodou nebo mlékem, pro přípravu oblohy. Také si ho můžete nastavit ručně v rozmezí od 5 minut až 4 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program „OATMEAL/GRAIN" je určen pro přípravu kaši z pasterizovaného mléka se sníženým obsahem tuku. Aby vyhnout převaření mléka a získat potřebný výsledek, doporučujeme před vařením:

- Důkladně proplachovat veškeré kroupy (rýže, pohanka, jahlová kroupa atp.), dokud voda nestane čistou;
- Před vařením mísu multifunkčního hrnce promazávat máslem;
- Přísně dodržovat úměrnost, odměřovat ingredience podle receptů kuchařské knihy (snižovat nebo zvětšovat počet ingredience pouze úměrně);
- Pokud používáte plnotučné mléko, rozřeďte ho vodou v úměře 1:1.

Vlastnosti mléka a kroup se mohou v závislosti na místu původu a výrobc, odlišovat, což se občas odražeje na konečném výsledku vaření.

Program „BAKE/PIZZA"
Program je určen na upečení nákypů, pirohů, biskvitu, na pizzu a na upečení chléba. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 10 minut až do 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Je-li biskvit hotový, můžeme zkontrolovat takto: pichněte do něho dřevenou špejli (párátkem). Pokud na ní nezůstane nalepené těsto – je hotový.

Při pečení chléba se doporučuje vypnout funkci automatického ohřívaní na všech etapech vaření.

Program „STEW/DESSERT"
Doporučuje se pro dušení masa, ryby / darů moře, zeleniny, různých obloh, dezertů, ovocných protlaků a džemů. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 10 minut až do 12 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Program „STEAM/SOUP/PASTA"
Doporučuje se pro v páře zeleniny, ryby, masa, dietních a vegetariánských jídel, dětského menu. Pro přípravu polévek, těstovin, polotovarů. Také si můžete nastavit čas vaření ručně v rozmezí od 5 minut až do 8 hodin s postupem nastavení 5 minut.

Pro přípravu zeleniny a jiných produktů v páře:

1. Nalejte do misky 500-600 ml vody. Umistěte kontejner na vaření v páře do misky.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je uložte do nádoby (kontejneru).
3. Postupujte podle návodů z odst. 2 – 8 čl. „Všeobecný postup při použití automatických programů".

Zpáteční odpočítávání času práce programu pro přípravu jídla začne po dosažení vření vody a dostatečné hustoty páry v misce.

Pokud nepoužíváte funkce automatického nastavení času v tomto programu, využijte si tabulky Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny.

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Příprava fondue
- Příprava tvarohu
- Příprava sýru
- Pečení chléba
- Sterilizace nadobí a předmětů osobní hygieny
- Pasterizace

IV. DODATEČNÉ VYBAVENÍ

Dodatečné vybavení pro multifunkční hrnec si můžete pořídit zvlášť. Ohledně otázek sortimentu, pořízení a kompatibility s tímto modelem multifunkčnío hrnce se obraťte na oficiálního dealera pro Vaši zemi.

RAM-CL1 — kleště určené na misku.
Kleště jsou určeny pro vhodné a bezpečné vytahování misky. Je možné použití s multifunkčními hrnci jiných značek.

V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním spotřebiče se přesvědte, že je vy pnut z elektrické sítě, a úplně vychladl. Použijte měkké látky a neabrazivní prostředky na mytí nadobí. Doporučujeme provádět očištění spotřebiče hned no použití. Před prvním použitím nebo pro odstranění silné vůně po vaření doporučujeme 15 minut vařit polovinu citrónu v programu „STEAM/SOUP/PASTA".

Při čištění je zakázano používat abrazivní prostředky, houby s abrazivním povrchem a chemické agresivní nebo jiné prostředky nedoporučené k použití s předměty, které se dotýkají potravin. Je zakazáno dávat těleso spotřebiče do vody nebo do toku vody.

Kostru spotřebiče čistite podle potřeby.

Vnitřní hliníkové víko je třeba čistit po každém použití zařízení.

Čištění mísy je doporučeno po každém použití zařízení. Je možné používat myčky. Po ukončení očištění osušite vnější povrch misy do sucha.

Parní ventil je umístěn se na horním víku zařízení. Jeho čištění je třeba provádět po každém použití zařízení:

1. Bez významného úsilí vytáhnete parní ventil, lehce ozočte jeho ventil proti hodinové ručičky a nadzdvihnete ho za výstupek. Pokud ventil vyjínmá se s námahou, přitlačte ho ze strany vnitřního víka.
2. Oddělite vnitřní část ventilu, otočiv jí proti hodinové ručičky, úplně rozberte ventil a důkladně vypláchnete ho pod průtokovou vodou, pokud bude zapotřebí použijte prostředků na mytí nadobí.
3. Vysušite ventil, namontujte ho v opačné posloupnosti a dejte na místo.

Kontejner na kondenzát, umístěný v kostře spotřebiče, je třeba čistit po každém použití.

1. Opatrně stlačte na spodní část kontejnéru, až do jeho otevření, pak opatrně ho vyndejte zatáhnutím ho vzhůru.
2. Kondenzát vylijte a umyjte kontejner.
3. Kontejner umístite na jeho místo.

Někdy zbytek kondenzátu může se shromaždovat v speciální dutině zařízení okolo misky. Můžete ho snadně odstranit pomocí ručníku nebo ubrousku.

VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit
V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsoby řešení
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	• Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytně nutné. • Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádnému zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnící guma na vnější části víka není zdeformovaná.
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	• Nádoba musí být v plášti umístěna rovně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči. • Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý.

• Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem. • Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kousky nebo byly do přístroje vloženy v nevhodných proporcích. Chybně jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy. • Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.	• Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. • Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.	Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybností zkontrolujte hladinu vody během vaření.
Při smažení: • Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje. • Nadměrná vlhkost v nádobě.	• Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. • Při smažení ve fritéze dodržujete pokyny uvedené v příslušném receptu. Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.
Při vaření: vyvařování šťávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.
Při pečení (těsto se nepropeklo): Těsto se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.	Vkládejte do nádoby méně těsta.
Při pečení (těsto se nepropeklo): Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.	Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (výpočtu) doby přípravy. Příliš malé kousky ingrediencí.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou.
• Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). • Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potravin.	• Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením. • Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omývejte, dokud není voda čistá.

POKRM SE PŘIPALUJE

• Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. • Antiadhezní povrch nádoby je poškozen.	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkraťte dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.
Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obraceli.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmažen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dávejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5-7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkraťte dobu přípravy nebo dodržujete pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLHKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytáhnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABYLO

Vejce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Těsto s kypřicím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech „STEW" a „SOUP" se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřívání.

Doporučený čas vaření v páře pro různé potraviny

#	Produkt	Hmotnost, g/ počet, ks.	Objem vody, ml	Čas přípravy, min
1	Vepřový filet / hovězí filet (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30/35
2	Beraní filet (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500	500	45
3	Kuřecí filet (kocstka 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
4	Masové kuličky / mletý řízek	480 (8 ks.) / 360 (3 ks.)	500	25/30
5	Ryba (filet)	500	500	20
6	Krevety (různých druhů)	500	500	5
7	Brambory (rozříznut na 4 části)	500	500	20
8	Mrkev (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	30
9	Řepa (rozříznuta na 4 části)	500	500	40
10	Zelenina (čerstvě mražená)	500	500	8
11	Vejce v páře	3 ks.	500	12

Berte prosím v úvahu, že to jsou všeobecná doporučení. Skutečný čas může se odlišovat od doporučených hodnot v závislosti od kvality konkretního produkta, a také od Vašich chuťových předností.

Tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Předvolený čas vaření, min	Rozsah času přípravy jídla, vaření / postup nastavení	Odložený start	Automatické ohřívání
FRY	Smažení masa, ryby, zeleniny ; příprava oblohy	15 min	5 min – 1 hodina 30 minut / 1 min	---	+
PILAF	Příprava pilafu různých druhů	1 hod.	10 min –2 hodiny / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Příprava různých kaší s vodou a s mlékem, příprava obloh	25 min	5 min – 4 hodiny / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Pečení biskvitů, nákypů, pirohů, příprava pizzy	1 hod.	10 min – 8 hodin / 5 min	+	+

Program	Doporučení k použití	Předvolený čas vaření, min	Rozsah času přípravy jídla, vaření / postup nastavení	Odložený start	Automatické ohřívání
STEW/DESSERT	Dušení masa, ryby, zeleniny; příprava různých jídel, ovocných protlaků dezertů, džemů	1 hod.	10 min – 12 hodin / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/ PASTA	Vaření masa, ryby a zeleniny v páře	40 min	5 min – 8 hodin / 5 min	+	+

VII. PŘED OBRACENÍM SE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Sdělení o chybě na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1, E3	Systémová chyba (je možné, že přestala fungovat elektronická deska nebo snímač teploty), nebo víko není pevně uzavřeno	Pevně uzavřite víko. Pokud problém nedál se odstránit, obráte se na autorizované středisko
E2, E4	Systémová chyba (je možné, že přestal fungovat snímač teploty), nebo se spustila automatická záštita od přehřívání	Nezapínejte spotřebič s prazdnou mísou. Vypněte spotřebič z elektrické sítě, ať vychladne během 10-15 minut, po tom dolijte v mísu vodu (vývar) a pokračujte připravení jídla. Pokud problém nedál se zestránit, obráte se na autorizované středisko

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou jakostí materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

Doba použití výrobku a doba platnosti záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby (pokud datum prodeje není možné zjistit).

Datum výroby přístroje je možné nalézt v sériovém číslu na identifikační nálepce na trupu výrobku. Sériové číslo se sestává z 13 symbolů. 6. a 7. symboly označují měsíc, 8. symbol – rok výroby.

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

⚠ *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*

- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach bytowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiekolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

⚠ *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrzaskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

⚠ *Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.*

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia *(str. 98)*.

⚠ *ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!*

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), którzy mają odchylenia fizyczne, nerwowe lub psychiczne bądź brak im doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania

zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinien dokonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

SPIS TREŚCI

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA 97
II. OBSŁUGA URZĄDZENIA 97
III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE 98
IV. AKCESORIA DODATKOWE 98
V. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA 98
VI. PORADY DO GOTOWANIA 99
VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO 100
VIII. WARUNKI GWARANCJI 100

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M4515E
Moc	700 W
Napięcie	220–240 V, 50 Hz
Pojemność misy	4 l
Pokrycie misy	non-stick ceramiczna
Wyświetlacz	cyfrowy LED
Zawór wypuszczania pary	zdejmowany

Automatyczne tryby gotowania

1. FRY (SMAŻENIE)
2. PILAF (PILAW)
3. OATMEAL/GRAIN (KASZA NA MLEKU / KASZE)
4. BAKE/PIZZA (WYPIEKANIE/PIZZA)
5. STEW/DESSERT (DUSZENIE/DESERY)
6. STEAM/SOUP/PASTA (PARA/ZUPA/MAKARON)

Funkcje

Opóźniony start	do 24 godzin
Podgrzewanie automatyczne	do 24 godzin
Odgrzewanie	do 24 godzin

W zestawie

Multicooker ze wstawioną wewnątrz misą RB-C400	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Miarka	1 szt.
Chochla	1 szt.
Książka „100 przepisów kulinarnych"	1 szt.
Instrukcja użytkowania	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

Producent ma prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany charakterystyki technicznej w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Pokrywa.
2. Zdejmowany zawór wypuszczania pary.
3. Obudowa urządzenia.
4. Pojemnik do zbierania skroplin.
5. Panel sterowania.
6. Naczynie do gotowania na parze.
7. Miarka.
8. Chochla.
9. Łyżka płaska.
10. Przewód zasilający
11. Przycisk otwierający pokrywę
12. Przewód zasilający

Panel sterowania A2

1. Przycisk wyboru programu „FRY" („SMAŻENIE")
2. Przycisk wyboru programu „PILAF" („PILAW")
3. Przycisk wyboru programu „OATMEAL/GRAIN" („KASZA NA MLEKU / KASZE")
4. Przycisk wyboru programu „BAKE/PIZZA" („WYPIEKANIE/PIZZA")
5. Przycisk wyboru programu „STEW/DESSERT" („DUSZENIE/DESERY")
6. Przycisk wyboru programu „STEAM/SOUP/PASTA" („PARA/ZUPA/MAKARON")
7. Przycisk „TIMER" („OPÓŹNIONY START) – włączenie trybu ustawień opóźnionego startu.
8. Przycisk „COOK TIME"(„CZAS GOTOWANIA) – ustawienie czasu gotowania.
9. Przycisk „REHEAT/CANCEL" („ODGRZEWANIE/ANULUJ) – włączenie i wyłączenie funkcji odgrzewania, przerwanie trybu gotowania, anulowanie ustawień.
10. Cyfrowy LED wyświetlacz.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyścić urządzenie *(str. 98)*.

Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiekolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem upewnij się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie czasu gotowania

W multicookerze REDMOND RMC-M4515E przewidziana jest możliwość zmiany czasu gotowania, ustawionego domyślnie dla każdego programu. Dokładność zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Wybierz potrzebny program gotowania naciskając odpowiedni przycisk: „FRY", „PILAF", „OATMEAL/GRAIN", „BAKE/PIZZA", „STEW/DESSERT", „STEAM/SOUP/PASTA". Da każdego programu na wyświetlaczu będzie wyświetlany domyślny czas gotowania.
2. Naciśnij przycisk „COOK TIME" w celu ustawienia czasu pracy wybranego programu. Przy każdym naciśnięciu przycisku wartość będzie zwiększać się. W celu szybkiej zmiany czasu gotowania naciśnij i przytrzymaj przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku.

WAŻNE! Podczas ręcznego ustawiania czasu gotowania bierz pod uwagę możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia przewidziane dla wybranego przez ciebie programu gotowania, zgodnie z tabelą programów gotowania (str. 100).

Funkcja „Opóźniony start"

Funkcja opóźnionego startu pozwala opóźnić rozpoczęcie programu gotowania w zakresie od 5 minut do 24 godzin z dokładnością ustawień co 5 minut.

1. Naciśnij przycisk „TIMER". Zapali się lampka kontrolna przycisku, wskaźnik czasu zacznie migać.
2. Wciskając przycisk „COOK TIME" ustaw czas dla funkcji opóźnionego startu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie czasu będzie kontynuowane od początku.
3. Aby anulować dokonane ustawienia naciśnij przycisk „REHEAT/CANCEL", po czym wprowadź cały program gotowania ponownie.

Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.). Funkcja „Opóźniony start" jest dostępna do odgrzewania dań. W programie „FRY" funkcja „Opóźniony start" jest niedostępna.

Funkcja podtrzymania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Włącza się automatycznie po zakończeniu programu gotowania i podtrzymuje temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Na wyświetlaczu pokazywane jest bezpośrednie odliczanie czasu danej funkcji. W razie potrzeby funkcję automatycznego podgrzewania można wyłączyć, naciskając przycisk „REHEAT/CANCEL" (lampka kontrolna zgaśnie).

Funkcja „Odgrzewanie"

Multicooker REDMOND RMC-M4515E można wykorzystać do odgrzewania zimnych dań. Aby to zrobić:

1. Przełóż produkty do misy, wstaw ją do multicookera. Upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzewczego.
2. Zamknij pokrywę do momentu kliknięcia zatrzasku, podłącz multicooker do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk „REHEAT/CANCEL". Zapali się odpowiednia lampka kontrolna i włączy się odgrzewanie. Na wyświetlaczu będzie pokazane bezpośrednie odliczanie czasu danej funkcji. Danie będzie odgrzane do 70–75°C. Ta temperatura może być utrzymywana w ciągu 24 godzin.
4. W razie potrzeby funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając przycisk „REHEAT/CANCEL" (lampka kontrolna zgaśnie).

WAŻNE! Mimo to, że multicooker może zachowywać produkt w rozgrzanym stanie do 24 godzin, nie jest zalecane pozostawienie dania w tym stanie na ponad dwie-trzy godziny, ponieważ czasem może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.

Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) niezbędne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, włóż je do misy. Uważaj, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej maksymalnej kreski skali pomiarowej na wewnętrznej powierzchni misy.

POL

2. Wstaw misę wewnątrz urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę do momentu kliknięcia zatrzasku, podłącz urządzenie do sieci zasilającej.
3. Wybierz potrzebny program naciskając odpowiedni przycisk.
4. Wciskając przycisk „COOK TIME" dostosuj czas gotowania według receptury.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Opóźniony start"jest niedostępna dla programu „FRY".

UWAGA! Jeśli przerwałeś wprowadzanie ustawień dłużej niż na 5 sekund, program włączy się automatycznie zgodnie z już wprowadzonymi ustawieniami. W razie potrzeby można wyłączyć tą funkcję naciskając przycisk „REHEAT/CANCEL" i wprowadzić ustawienia jeszcze raz.

6. Po 5 sekundach od wprowadzenia ustawień rozpocznie się wykonanie ustawionego programu gotowania i na wyświetlaczu będzie widoczne odliczanie wsteczne czasu pracy.

W programie „STEAM/SOUP/PASTA" odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się od momentu wrzenia wody w misce.

7. O zakończeniu programu gotowania powiadamia sygnał dźwiękowy oraz zgaśnie wskaźnik programu. Automatycznie włączy się funkcja podgrzewania i zapali się lampka kontrolna „REHEAT/CANCEL". Na wyświetlaczu będzie wyświetlane bezpośrednie odliczanie czasu trybu.
8. Aby przerwać proces gotowania, anulować wprowadzony program lub odłączyć podgrzewanie automatyczne naciśnij przycisk „REHEAT/CANCEL".

Aby uzyskać optymalne wyniki przeczytaj dołączoną do Multicookera RMC-M4515E REDMOND książkę kucharską.

Program „FRY"
Zalecany jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu, owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością ustawienia co 1 minuta. Dla danego programu funkcja „Opóźniony start"jest niedostępna.

Żeby składniki nie przywierały korzystaj z porad książki kucharskiej i czasami mieszaj zawartość misy. Dopuszczalne jest FRY produktów z otwartą pokrywą urządzenia.

Program „PILAF"
Program jest zalecany do gotowania różnych rodzajów pilawu. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 60 minut. Można ręcznie ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia co 5 minut.

Program „OATMEAL/GRAIN"
Zalecany jest do gotowania kasz na wodzie i mleku, gotowanie dodatków do dań głównych. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia co 5 minut.

Program „OATMEAL/GRAIN" przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie przepłukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej (zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie);
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Program „BAKE/PIZZA"
Zalecany do wypiekania zapiekanek, ciast, biszkoptów, pizz również do wypiekania chleba. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 60 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia co 5 minut.

- Aby sprawdzić czy ciasto się upiekło, wbijamy drewniany patyczek w ciasto, jeśli po wyjęciu jest suchy, to ciasto się już upiekło. Jeśli patyczek będzie obklejony, to ciasto należy jeszcze dopiec .
- Przy produkcji chleba zaleca się wyłączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań na wszystkich etapach wytwarzania.

Program „STEW/DESSERT"
Zalecany jest do duszenia mięsa, ryb, warzyw, gotowanie dodatków do dań głównych, deserów, galaretek owocowych, konfitur. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 60 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut.

Program „STEAM/SOUP/PASTA"
Zalecany jest do gotowania na parze warzyw, ryby, mięsa, dań dietetycznych i wegetariańskich, menu dziecięcego, gotowania zup, makaronu, półproduktów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia 5 minut.

Do gotowania na parze używaj specjalnego pojemnika:

1. Nalej do misy 500–600 ml wody. Wstaw do misy naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w naczyniu do gotowania na parze.
3. Kieruj się p.2–8 zawartymi w rozdziale „Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych".

- Odliczanie wsteczne czasu pracy programu gotowania zaczyna się po zagotowaniu się wody i osiągnięcia wystarczającej gęstości pary w garnku.
- Jeżeli nie korzystasz z ustawień automatycznych czasu w danym programie, stosuj tabelę zalecającą czas gotowania na parze dla różnych produktów.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Gotowanie fondue
- Przygotowanie twarogu
- Przygotowanie sera
- Pieczenia chleba
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej
- Pasteryzacja

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Akcesoria dodatkowe do multicookera są do nabycia oddzielnie. Odnośnie ich asortymentu, nabycia i zgodności z modelem twojego urządzenia zwróć się do oficjalnego dealera w twoim kraju.

RAM-CL1 — szczypce do misy
Przeznaczone są do wygodnego wyjmowania misy z multicookeru. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych marek.

V. CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Używaj miękkiej tkaniny i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia obcych zapachów po gotowaniu zalecamy przez 15 minut gotować połowę cytryny w trybie „STEAM/SOUP/PASTA".

Podczas czyszczenia zabrania się używanie gąbek z powłoką szorstką lub ścierną, ściernych środków czyszczących i substancji agresywnych chemicznie.

Zabrania się zanurzania obudowy urządzenia w wodzie lub stawianie go pod bieżącą wodą. Obudowę urządzenia czyść w miarę potrzeb. Wewnętrzną pokrywę aluminiową należy czyścić po każdym użyciu urządzenia.

Czyszczenie misy zaleca się po każdym użyciu urządzenia. Można użyć do tego zmywarki. Na koniec wytrzyj wewnętrzną powierzchnię do sucha.

Zawór wypuszczania pary znajduje się na górnej pokrywie urządzenia. Czyszczenie zalecamy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia:

1. Bez użycia nadmiernej siły wyjąć zawór wypuszczania pary, lekko obracając jego pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnosząc za uwypuklenie. Jeśli zawór jest usuwany z trudem, można delikatnie nacisnąć na niego od strony wewnętrznej pokrywy.
2. Usunąć wewnętrzną część zaworu, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, całkowicie rozmontować zawór i umyć dokładnie pod bieżącą wodą, jeśli jest to konieczne należy użyć płynu do mycia naczyń.
3. Wysuszyć zawór, zmontować w odpowiedniej kolejności i zainstalować na miejsce.

Pojemnik do skroplin znajdujący się na obudowie urządzenia należy czyścić po każdym użyciu multicookera:

1. Ostrożnie naciśnij na dolną część pojemnika aż do jego otwarcia, następnie delikatnie wyjmij go pociągając do góry.
2. Wylej skropliny i umyj pojemnik.
3. Zamontuj go na miejsce.

Czasem nadmiar skroplin może zbierać się w specjalnej wnęce dookoła misy w obudowie urządzenia. Używaj serwetki kuchennej lub ścierki do usunięcia skroplin.

VI. PORADY DO GOTOWANIA

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia. W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerach, ponadto wskazane ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	• Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. • Zamykaj pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i gumka uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.	• Misa powinna być równo włożona do obudowy urządzenia i ściśle przylegać dnem do elementu grzewczego. • Upewnij się, że wewnątrz urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
• Nieprawidłowy dobór składników dania. Składniki te nie nadają się do gotowania wybranym sposobem lub wybrano nieprawidłowy program gotowania. • Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. • Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. • Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym multicookerze.	• Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. • Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w garnku było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.	Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Żarka: • Do misy nalano zbyt dużo oleju. • Nadmiar płynu w misie.	• W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. • W przypadku smażenia w głębokim oleju należy przestrzegać zaleceń odpowiedniego przepisu.
	Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed żarkam należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.	Niektóre produkty wymagają specjalnej obróbki przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Ciebie przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopiekło): Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zatkało zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.
Pieczenie (ciasto się nie dopiekło): Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie automatycznego podgrzewania.	Nie zaleca się zbyt długie wykorzystanie funkcji automatycznego podgrzewania. Jeśli w Twoim modelu multicookera możliwe jest odłączanie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiało mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą.
• Składniki przed gotowaniem nie były odpowiednio przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). • Nie zastosowano odpowiedniej proporcji lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.	• Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. • Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

• Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. • Uszkodzona antyadhezyjna powłoka misy.	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misie jest mniejsza niż zalecenia w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Żarka: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	• W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. • Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy masłem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone jagody, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją automatycznego podgrzewania.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były niedostatecznie ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle zagniecione.	
Popełniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

W niektórych modelach REDMOND w programie „STEW" i „SOUP" w przypadku zbyt małej ilości płynu w misie włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takim wypadku program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi w tryb automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

	Produkt	Waga, g/ ilość, szt.	Pojemność wody, ml	Czas gotowania, min
1	Polędwica wieprzowa/ wołowa (kostki 1,5x1,5 cm)	500	500	30/35
2	Polędwica barania (kostki 1,5x1,5 cm)	500	500	45
3	Polędwica drobiowa (kostki 1,5x1,5 cm)	500	500	25
4	Pulpeciki/ kotlety	480 (8 szt.) / 360 (3 szt.)	500	25/30
5	Ryba (filet)	500	500	20
6	Krewetki sałatkowe, obrane, gotowano-mrożone	500	500	5
7	Ziemniaki (kostki 1,5x1,5 cm)	500	500	20

	Produkt	Waga, g/ ilość, szt.	Pojemność wody, ml	Czas gotowania, min
8	Marchew (kostki 1,5x1,5 cm)	500	500	30
9	Buraki (kostki 1,5x1,5 cm)	500	500	40
10	Warzywa (świeżo zamrożone)	500	500	8
11	Jajko na parze	3 szt.	500	12

Należy wziąć pod uwagę, że to są ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od twoich upodobań.

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie zastosowania	Czas gotowania domyślnie, min	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawienia	Opóźniony start	Podgrzewanie automatyczne
FRY	Żarka mięsa, ryby, warzyw lub dań wieloskładnikowych.	15	5 min – 1 godzina 30 min / 1 min	–	+
PILAF	Gotowanie różnych rodzajów pilawu .	60	10 min – 2 godziny / 5 min	+	+
OATMEAL/GRAIN	Gotowanie różnych rodzajów kasz na wodzie i mleku, gotowanie dodatków do dań głównych	25	5 min – 4 godziny / 5 min	+	+
BAKE/PIZZA	Wypiekanie biszkoptów, zapiekanek, ciast, pizz	60	10 min – 8 godzin / 5 min	+	+
STEW/DESSERT	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, gotowanie dodatków do dań głównych, galaretek owocowych, deserów, konfitur	60	10 min – 12 godziny / 5 min	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Gotowanie na parze mięsa, ryb i warzyw; gotowanie bulionów, zup; gotowanie makaronu, parówek, mrożonek	40	5 min – 8 godzin / 5 min	+	+

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe niesprawności	Usunięcie błędu
E1, E3	Błąd systemowy (możliwe uszkodzenie płyty elektronicznej lub sterowników termicznych), albo nieszczelnie zamknięta pokrywa	Zamknij szczelnie pokrywę. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego
E2, E4	Zadziałało automatyczne zabezpieczenie od przegrzania	Nie włączaj urządzenie z pustą misą! Odłącz urządzenie od sieci zasilającej, daj mu wystygnąć w ciągu 10–15 minut, po czym dolej do misy wody (bulionu) i kontynuuj gotowanie. Jeżeli problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego punktu serwisowego

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w dostawie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą i elementem grzejnym znalazł się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w urządzeniu stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Element grzejny jest zabrudzony.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzejny.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki, itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczone są od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, potożonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Μέτρα ασφαλείας

⚠ *Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημίες που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.*

- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα η ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

⚠ *ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.*

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

⚠ *Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το δύκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής *(σελ. 105)*.

⚠ *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!*

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο. Πρέπει να επιβλέπονται τα παιδιά να αποτραπεί η χρήση από αυτά της συσκευής των εξαρτημάτων, καθώς και της συσκευασίας της. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ 104
II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ....104
III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ 105
IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ....105
V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ....105
VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ....105
VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ....107
VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ....107

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M4515E
Ισχύς	700 W
Τάση	220–240 V, 50 Hz
Χωρητικότητα μπολ	4 λίτρα
Επίστρωση του μπολ	Κεραμική αντικολλητική
Οθόνη	Ψηφιακή LED
Βαλβίδα ατμού	Αποσπώμενη

Προγράμματα

1. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)
2. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
3. OATMEAL/GRAIN (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ / ΆΛΦΙΤΑ)
4. BAKE/PIZZA (ΨΗΣΙΜΟ / ΠΙΤΣΑ)
5. STEW/DESSERT (ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)
6. STEAM/SOUP/PASTA (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ / ΣΟΥΠΑ / ΠΑΣΤΑ)

Λειτουργίες

Καθυστέρηση έναρξης	έως και 24 ώρες
Αυτόματη ζέστανση	έως 24 ώρες
Αναθέρμανση πιάτων	έως 24 ώρες

Κομπλέ

Πολυβράστης με μπολ μέσα του RB-C400	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τεμ.
Επίπεδο κουτάλι	1 τεμ.
Μεζούρα	1 τεμ.
Κουτάλα	1 τεμ.
Το βιβλίο «100 συνταγές»	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλιάριο εξυπηρέτησης	1 τεμ.
Καλώδιο τροφοδοσίας	1 τεμ.

Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.

Σύστημα του πολυβράστη RMC-M4515E A1

1. Σκέπασμα της συσκευής
2. Σκέπασμα
3. Λαβή μεταφοράς
4. Αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού
5. Πίνακας ελέγχου
6. Δοχείο συλλογής συμπυκνωμάτων
7. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
8. Κουτάλα
9. Επίπεδο κουτάλι
10. Μεζούρα
11. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού
12. Καλώδιο τροφοδοσίας

Πίνακας ελέγχου A2

1. Κουμπί επιλογής του προγράμματος «FRY» («ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ»).
2. Κουμπί επιλογής του προγράμματος «PILAF» («ΠΙΛΑΦΙ»).
3. Κουμπί επιλογής του προγράμματος «OATMEAL/GRAIN» («ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΤΟΣ / ΆΛΦΙΤΑ»).
4. Κουμπί επιλογής του προγράμματος «BAKE/PIZZA» («ΨΗΣΙΜΟ / ΠΙΤΣΑ»).
5. Κουμπί επιλογής του προγράμματος «STEW/DESSERT» («ΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ»).
6. Κουμπί επιλογής του προγράμματος «STEAM/SOUP/PASTA» («ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ / ΣΟΥΠΑ / ΠΑΣΤΑ»).
7. Κουμπί «TIMER» («Καθυστέρηση έναρξης») – ενεργοποίηση της λειτουργίας της ρύθμισης του χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
8. Κουμπί «COOK TIME» («Ώρα μαγειρέματος») – ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος.
9. Κουμπί «REHEAT/CANCEL» («Ακύρωση/Αναθέρμανση») – Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της αναθέρμανσης πιάτων, διακοπή του προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επελεγμένων ρυθμίσεων.
10. Ψηφιακή οθόνη.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περίεργης οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή *(σελ. 105)*.

⚠ *Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.*

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στον πολυβράστη REDMOND RMC-M4515E προβλέπεται δυνατότητα αλλαγής του χρόνου μαγειρέματος, προκαθορισμένου για κάθε πρόγραμμα. Κλίμακας αλλαγής και πιθανό φάσμα προκαθορισμένου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.

Για αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο πρόγραμμα μαγειρέματος πατώντας το κουμπί του σχετικού προγράμματος «FRY», «PILAF», «OATMEAL/ GRAIN» , «BAKE/PIZZA», «STEW/DESSERT», «STEAM/SOUP/PASTA» στην οθόνη.
2. Πατώντας το κουμπί «COOK TIME» καθορίστε την απαιτούμενη ώρα λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος. Με κάθε πάτημα του κουμπιού ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξάνεται. Για επιτάχυνση της αλλαγής πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί. Μετά το φτάσιμο του μέγιστου σημείου η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή του φάσματος.
3. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «REHEAT/CANCEL», και στη συνέχεια να καθορίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Κατά τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος με τα χέρια λαμβάνετε υπ'όψιν το ενδεχόμενο εύρος του χρόνου και το βήμα καθορισμού, που προβλέπονται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος σύμφωνα με το «Συνοπτικό πίνακα προγραμμάτων μαγειρέματος» (σελ. 107).

Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας επιτρέπει να καθορίσετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο το πιάτο πρόκειται να μαγειρευτεί με το φάσμα ρυθμίσεων από 5 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

1. Πατήστε το «TIMER», ανάβει η ένδειξη του κουμπιού, το χρονόμετρο αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Πατώντας το «COOK TIME» ρυθμίστε την ώρα μετά το οποίο το πιάτο πρόκειται να μαγειρευτεί. Για ποιο ταχεία αλλαγή κρατήστε πατημένο το αντίστοιχο κουμπί. Μετά το φτάσιμο του μέγιστου σημείου η ρύθμιση του χρόνου θα συνεχιστεί από την αρχή του φάσματος.
3. Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις πατήστε το «REHEAT/CANCEL», και στη συνέχεια να καθορίσετε εκ νέου το δικό σας πρόγραμμα μαγειρέματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Δεν συνιστάται η χρήση της καθυστερημένης έναρξης, αν η συνταγή περιέχει ευπαθή τρόφιμα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας,τυρί κλπ.).

Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης είναι διαθέσιμη για τη λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων. Για το πρόγραμμα «FRY» η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν διατίθεται.

Λειτουργία συντήρησης της θερμοκρασίας (αυτόματη ζέστανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά της λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος και διατηρεί τη θερμοκρασία του τελικού πιάτου στο φάσμα των 75–80°K για 24 ώρες. Στην οθόνη θα μετρηθεί απευθείας η ώρα της λειτουργίας. Εάν θέλετε, μπορείτε να σβήσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστανσης πατώντας το «Cancel/ Reheat». Δείκτες στην οθόνη και στο πλήκτρο θα σβήσουν.

Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων

Ο πολυβράστης REDMOND RMC-M4515E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αναθέρμανση κρύου φαγητού:

1. Βάλτε το φαγητό στο μπολ, το μπολ βάλτε στον πολυβράστη. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
2. Κλείστε το σκέπασμαμέχρι το κλίκ, συνδέστε με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατήστε το κουμπί «REHEAT/CANCEL». Θα ανάψει δείκτης του πλήκτρου στην οθόνη, θα αρχίσει η αναθέρμανση. Το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά το άμεσο χρόνο αναθέρμανσης. Η συσκευεί θα θερμάνει το πιάτο έως 75–80°K. Αυτή η θερμοκρασία θα διατηρείται εντός 24 ωρών.
4. Για να απενεργοποιήσετε την αναθέρμανση πατήστε το «REHEAT/CANCEL». Δείκτες του πλήκτρου και της οθόνης θα σβήσουν.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Παρόλο που ο πολυβράστης μπορεί να διατηρήσει το πιάτο θερμαινόμενη κατάσταση έως 24 ώρες δεν συνιστάται το πιάτο να αφεθεί σε αυτή τη λειτουργία πάνω από 2–3 ώρες, καθώς μερικές φορές μπορεί να προκαλέσει μια αλλαγή στην γευστικότητά του.

Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή, βάλτε στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, είναι κάτω από την υψηλότερη γραμμή της κλίμακας μέσα στο μπολ.
2. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή, λίγο στρ. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Κλείστε το σκέπασμα του πολυβράστη μέχρι το κλίκ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
3. Πατώντας το σχετικό κουμπί, επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος.
4. Πατώντας το «COOK TIME» ρυθμίστε την ώρα το χρόνο μαγειρέματος σύνφωνα με τη συνταγή.
5. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν διατίθεται για το πρόγραμμα «FRY».

   ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν διακόψετε τη ρύθμιση προεπιλογών για πάνω από 5 δευτερόλεπτα, το πρόγραμμα θα αρχίσει αυτόματα με επιλεγμένες προεπιλογές. Εάν θέλετε, μπορείτε να σβήσετε τη λειτουργία πατώντας το «REHEAT/CANCEL» και καθορίστε εκ νέου τη ρύθμιση.

6. Σε 5 δευτερόλεπτα μετά το τέλος της ρύθμισης θα αρχίσει αυτόματα η εκτέλεση του προγράμματος μαγειρέματος και στην οθόνη θα θείτε την αντίστροφη μέτρηση της λειτουργίας. Στο πρόγραμμα «STEAM/SOUP/PASTA» η αντίστροφη μέτρηση μαγειρέματος αρχίζει μετά το βράσιμο του νερού στο μπολ.
7. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακούγεται το σήμα και θα σβήσει ο δείκτης του επιλεγμένου προγράμματος. Θα αρχίσει η αυτόματη ζέστανση και θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου «REHEAT/CANCEL», η οθόνη θα δείξει την άμεση μέτρηση χρόνου της λειτουργίας.
8. Για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή τερματίσετε τη λειτουργία αυτόματης ζέστανσης πατήστε το «REHEAT/CANCEL».

Για να λάβετε το αποτέλεσματης αρεσκίας σας, συνιστούμε να στραφείτε στο βιβλίο συνταγών, που προσαρτάται προς τον πολυβράστη REDMOND RMC-M4515E.

Πρόγραμμα «FRY»

Το πρόγραμμα συνιστάται για τηγάνισμα του κρέατος, λαχανικών, πουλερικών και θαλασσινών. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η καθυστερημένη έναρξη σε αυτό το πρόγραμμα δεν διατίθεται.

Να μην καίγονται τα συστατικά, ακολουθείτε τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών και ανακατεύετε τακτικά το περιεχόμενο του μπολ. Επιτρέπεται να τηγανίζετε τα τρόφιμα με ανοιχτό σκέπασμα.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα διαφόρων ειδών πιλαφιού. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «OATMEAL/GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα χυλός με νερό και γάλα, για μαγείρεμα διαφόρων γαρνιών. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Το πρόγραμμα «OATMEAL/GRAIN» προβλέπει τη χρήση παστεριωμένου γάλατος με χαμηλά λιπαρά. Για να αποφύγετε το βράσιμο του γάλατος και να λάβετε το ζητούμενο αποτέλεσμα, πριν το μαγείρεμα συνιστούμε να κάνετε τα εξής:

- πλένετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές;;
- πριν το μαγείρεμα να αλείφετε το μπόλ με βούτυρο;
- διατηρείτε αυστηρά αναλογία κλιμάκωσης, μετρώντας τα συστατικά σύμφωνα με συνταγές από το συνοδευόμενο βιβλίο μαγειρικής, μειώνετε ή αυξάνετε τον αριθμό των συστατικών μόνον κατ'αναλογία;
- αν χρησιμοποιείτε το πλήρες γάλα, αραιώνετε το με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Ιδιότητες γάλακτος και δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορεί να διαφέρουν, πράγμα που μερικές φορές επηρεάζει τα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Πρόγραμμα «BAKE/PIZZA»
Το πρόγραμμα συνιστάται για ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πίττών, για φτιάξιμο πίτσας, καθώς και για μια ποικιλία από ψωμιά. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Η ετοιμότητα μιας μπισκότας μπορεί να ελεγχθεί με το να βάλετε ένα ξύλινο ραβδί (οδοντογλυφίδα) μέσα της. Εάν το βγάλετε έξω και δεν θα παραμένουν προσκολλημένα κομμάτια ζύμης τότε η μπισκότα είναι έτοιμη.

Κατά το μαγείρεμα ψωμιού, απενεργοποιήστε την αυτόματη θέρμανση των τροφίμων σε όλα τα στάδια του μαγειρέματος.

Πρόγραμμα «STEW/DESSERT»
Το πρόγραμμα συνιστάται για κοκκίνισμα λαχανικών, ψαριού, κρέατος, για μαγείρεμα διαφόρων γαρνιών, επιδόρπιων, πουρέ από φρούτα και των τζεμ. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «STEAM/SOUP/PASTA»
Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, πιάτων δίαιτας και για χορτοφάγους, παιδικού μενού. Για βράσιμο σουπών, μακαρόνιων, ημιέτοιμων φαγητών. Δυνατή η στο χέρι ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος στο φάσμα από 5 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Για μαγείρεμα λαχανικών και άλλων φαγητών στον ατμό:

1. Ρίξτε στο μπολ 500–600 χιλ. νερού. Βάλτε στο μπολ το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό.
2. Μετρήστε και προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή, τοποθετήστε σωστά στο δοχείο και τοποθετήστε το μπολ μέσα στον πολυβράστη.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες 2–8 στην ενότητα «Κοινές διαδικασίες χρήσης αυτόματων προγραμμάτων».
4. Αντίστροφη μέτρηση του χρόνου της λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος αρχίζει μετά το βράσιμο του νερού και φτάσιμο της επαρκούς πυκνότητας του ατμού στο μπολ.
5. Αν δεν χρησιμοποιείτε την αυτόματη ρύθμιση του χρόνου σ'αυτό το πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε τον πίνακα με συνιστώμενοχρόνο μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων.

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Φτιάξιμο του φοντιού
- Φτιάξιμο της μυζήθρας
- Φτιάξιμο του τυριού
- Ψήσιμο του ψωμιού
- Αποστείρωση γυάλινων σκευών και προϊόντων προσωπικής υγιεινής
- Παστερίωση

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για τον πολυβράστη μπορούν να αγοραστούν ξεχωριστά. Σχετικά με την ποικιλία τους, την απόκτηση και τη συμβατότητα με το μοντέλο της συσκευής σας επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο στη χώρα σας.

RAM-CL1 — λαβίδα για το μπόλ
λαβίδα για άνετη και ασφαλή αφαίρεση του μπολ. Δυνατή η χρήση με πολυβραστήρες άλλων μαρκών.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα και έχει πλήρως κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικά καθαριστικά. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Πριν την πρώτη χρήση ή για αφαίρεση μυρωδιάς μετά το μαγείρεμα συνιστούμε να βράσετε εντός 15 λεπτών 1/2 λεμονιού στη λειτουργία «STEAM/SOUP/PASTA».

STOP *Κατά τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά, σκληρό σφουγγάρι ή χημικά δραστικές ουσίες, που δεν συνιστώνται για χρήση με αντικείμενα, που να είναι σε επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται να βυθίσετε το κορμί σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό.*

Το κορμί της συσκευής καθαρίστε, όπως απαιτείται.

Το εσωτερικό σκέπασμα αλουμινίου πρέπει να καθαρίζεστε μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ καθαρίστε μετά από κάθε χρήση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων, και στη συνέχεια σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια.

Η βαλβίδα ατμού βρίσκεται στο επάνω σκέπασμα, καθαρίστε την μετά από κάθε χρήση:

1. Χωρίς υπερβολική βία, αφαιρέστε τη βαλβίδα ατμού στρέφοντας ελαφρά το καπάκι του αριστερόστροφα με την άρση του χείλους. Αν η βαλβίδα αφαιρείται με δυσκολία, μπορείτε να πατήσετε ελαφρά από την πλευρά του εσωτερικού καπακιού.
2. Χωρίστε το εσωτερικό μέρος της βαλβίδας γυρνώντας το αριστερόστροφα, αποσυναρμολογείστε το και ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό, εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε ένα απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων.
3. Στεγνώστε τη βαλβίδα με την αντίστροφη σειρά και τοποθετήστε πίσω.

Το δοχείο συμπυκνωμάτων που βρίσκεται στο κορμί της συσκευής, πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση του πολυβράστη:

1. Πιέστε ελαφρά το κάτω μέρος του δοχείου μέχρι να ανοίξει, ελαφρά τραβήξτε προς τα πάνω και αφαιρέστε το.
2. Ρίξτε το συμπύκνωμα, πλύνετε το δοχείο.
3. Τοποθετήστε το δοχείο πίσω.

Μερικές φορές περίσσεια συμπύκνωμα μπορεί να συσσωρεύεται στην ειδική εσοχή γύρω του μπολ της συσκευής. Με πετσέτες ή χαρτοπετσέτες να το αφαιρέσετε.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους
Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό. • Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	• Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. • Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος.
• Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. • Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. • Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λάνθασμένα χρόνο παρασκευής. • Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτρα.	• Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. • Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.

GRC

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.		Χύνετε νερό στο μπολ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα: • Έχετε χύσει στο μπολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι. • Υπερβολική υγρασία στο μπολ .		• Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον μυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. • Κατά το τηγάνισμα στη φριτεύρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής.
		Μην κλείνετε το καπάκι της πολυχύτρας κατά το τηγάνισμα εάν δεν γράφει έτσι στη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζωμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.		Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά):	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.
	Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εξάγετε το αρτοσκεύασμα από το μπολ, γυρίστε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνατε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολλή ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτρας σας προβλέπεται η εκ των πρωτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΣΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό *(για περισσότερες λεπτομέρειες βλ. σελ. 114).*
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλα κ.τ.λ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεχθεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

• Το μπολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. • Η αντικολλητική επίστρωση του μπολ έχει φθαρθεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμμένο καλά και η αντικολλητική επίστρωη δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι· δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπολ.
Κατά το γιάχνισμα: η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής.	Προσθέτετε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι'αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίζετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπολ με φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ!).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το περίσσευμα της υρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγετε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστή πολυχύτρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκεύασμα από την πολυχύτρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνατε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	
Η συνταγή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυχύτρας.	

Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διαφόρων προϊόντων

№	Προϊόν	Βάρος, γρ/ αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγει-ρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βοδινό (σε κύβους 1,5–1,5 εκ.)	500	500	30/35
2	Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5–1,5 εκ.)	500	500	45
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5–1,5 εκ.)	500	500	25
4	Κεφτεδάκια/κεφτέδες	480 (8 τεμ.)/ 360 (3 τεμ.)	500	25/30
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	20
6	Κοκτέιλ από θαλασσινά (κατεψυγμένα)	500	500	5
7	Πατάτες (σε κύβους 1,5–1,5 εκ.)	500	500	20
8	Καρότα (σε κύβους 1,5–1,5 εκ.)	500	500	30
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5–1,5 εκ.)	500	500	40
10	Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	500	8
11	Αυγό στον ατμό	3 τεμ.	500	12

Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

Πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλογής	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος / βήμα	Καθυστέρηση έναρξης	Αυτόματη ζέσταση
FRY	τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, μαγείρεμα γαρνιών,	15 λ	5 λ. – 1 ώρα 30 λ. /1 λ.	---	+
PILAF	μαγείρεμα διαφόρων ειδών πιλαφιού	1 ώρα	10 λ. – 2 ώρ. / 5 λ.	+	+
OATMEAL/GRAIN	μαγείρεμα διαφόρων χυλών από νερό και γάλα, μαγείρεμα γαρνιών	25 λ.	5 λ. – 4 ώρ. / 5 λ.	+	+
BAKE/PIZZA	ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πιττών για φτιάξιμο πίτσας	1 ώρα	10 λ. – 8 ώρ. / 5 λ.	+	+
STEW/DESSERT	κοκκίνισμα, λαχανικών, κρέατος, ψαριού, μαγείρεμα διαφόρων πιατών, επιδόρπιων, πουρέ από φρούτα, τζεμ	1 ώρα	10 λ. – 12 ώρ. / 5 λ.	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, πιάτων δίαιτας και για χορτοφάγους, παιδικού μενού βράσιμο σουπών, μακαρόνιων, λουκανικών, ημιτελικών	40 λ.	5 λ. – 8 ώρ. / 5 λ.	+	+

VII. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1, E3	Σφάλμα του συστήματος (μπορεί να βλάψει το ηλεκτρικό κύκλωμα ή αισθητήρας θερμοκρασίας) ή δεν έκλεισε καλά το σπέπασμα	Κλείστε καλά το σκέπασμα. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E2, E4	Σφάλμα του συστήματος (μπορεί να βλάψει ο αισθητήρας θερμοκρασίας) ή λειτούργησε η αυτόματη ασφάλεια υπερθέρμανσης	Μην ανάψτε τη συσκευή με το άδειο μπολ! Αποσυνδέστε τη συσκευή, αφήστε το να κρυώσει για 10-15 λεπτά, στη συνέχεια, ρίξτε στο μπολ το νερό (ζωμό) και συνεχίζετε το βράσιμο. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλατώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, φλάντζες κ.α.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και η διάρκεια των υποχρεώσεων από εγγύηση υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (στην περίπτωση που δεν μπορεί να καθορισρεί η ημερομηνία της πώλησης).

Την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορείτε να βρείτε στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης στον κορμό του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, ο 8ος – το έτος της κατασκευής της συσκευής.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστέες τεχνικές προδιαγραφές.

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορίμματα.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavunuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ

⚠ *Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.*

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihaz elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz. (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

⚠ *DİKKAT! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.*

- Cihaz kullanıldıktan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmemesine ve katlanmamasına, keskin cisimlerle, mobilyaların köşeleri ve kenarlari ile temas etmemesine dikkat ediniz.

⚠ *UNUTMAYINIZ KI: Elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

- Cihazı yumuşak yüzeye yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihaz açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, elektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallarini takip ediniz.

⚠ *Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı

oluşabilecek zararlardan korumuş oluruz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.
Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

Evdeki Çoçuklar ;

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocaktan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.
Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak cihaza temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servis tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

İÇERİĞİ

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE 112
II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI 112
III. EK ÖZELLİKLER 113
IV. EK AKSESUARLAR 113
V. BAKIM VE TEMİZLİK 113
VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER 113
VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE 115
VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ 115

Teknik özellikler

Model	RMC-M4515E
Güç	700 W
Gerilim	220–240 V, 50 Hz
Hazne hacmi	4 litre
Pişirme haznesi kaplaması	yapışmaz seramik kaplama
Ekran	dijital LED Ekran
Buhar tahliye valfı	sökülebilir

Programlar

1. FRY (KIZARTMA)
2. PILAF (PİLAV)
3. OATMEAL/GRAIN (SÜTLÜ MAMA / TAHILLAR)
4. BAKE/PIZZA (HAMUR İŞLERİ / PİZZA)
5. STEW/DESSERT (YAVAŞ PİŞİRME / TATLI)
6. STEAM/SOUP/PASTA (BUHAR/ÇORBA/MAKARNA)

Fonksiyonlar

Başlangıç erteleme	24 saate kadar
Otomatik sıcak tutma	24 saate kadar
Yemeklerin ısıtılması	24 saate kadar

Ürün parça listesi

Çok fonksiyonlu pişirici ve içine yerleştirilmişhaznesi RB-C400	1 adet
Buharlı pişirme haznesi	1 adet
Düz kaşık	1 adet
Ölçme kabı	1 adet
Kepçe	1 adet
"100 tarif" adlı kitapçık	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Servis kitapçığı	1 adet
Enerji kablosu	1 adet

Üretici, önceden haber vermeksizin tasarım, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

RMC-M4515Eçok fonksiyonlu pişiricinin tanıtımı A1

1. Cihazın gövdesi
2. Kapak
3. Taşıma sapı
4. Sökülebilir buhar tahliye valfı
5. Kontrol paneli
6. Yoğunlaşmış su haznesi
7. Buharlı pişirme kabı
8. Kepçe
9. Düz kaşık
10. Ölçme kabı
11. Kapak açma düğmesi
12. Enerji kablosu

Kontrol paneli A2

1. "FRY" ("KIZARTMA") programının seçme düğmesi.
2. "PILAF" ("PİLAV") programının seçme düğmesi.
3. "OATMEAL/GRAIN" ("SÜTLÜ MAMA / TAHILLAR") programının seçme düğmesi.
4. "BAKE/PIZZA" ("HAMUR İŞLERİ/PİZZA") programının seçme düğmesi.
5. "STEW/DESSERT" ("YAVAŞ PİŞİRME/TATLI") programının seçme düğmesi.
6. "STEAM/SOUP/PASTA" ("BUHAR/ÇORBA/MAKARNA") programının seçme düğmesi.
7. "TIMER" ("Başlangıç erteleme") düğmesi— başlangıç erteleme fonksiyonu için zaman ayarının yapılması.
8. "COOK TIME" ("Pişirme süresi") düğmesi— pişirme süresinin ayarlanması.
9. "REHEAT/CANCEL" ("Isıtma/İptal") düğmesi — ısıtma fonksiyonunun açılması/kapanması, pişirme programının durdurulması, mevcut ayarların iptali.
10. Dijital LED ekran.

I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar haricinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir *(sayfa 113)*.

Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, eletronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz.

Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Pişirme zamanının ayarlanması

Çok fonksiyonlu pişirici REDMOND RMC-M4515E modelinde, her program için varsayılan olarak belirlenmiş olan pişirme zamanının değiştirilme imkânı öngörülmüştür. Değişiklik adımları ve zaman ayarı olası aralığı seçilen programa bağlıdır.

Pişirme süresinin değişmesi için:

1. "FRY", "PILAF", "OATMEAL/GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" veya "STEAM/SOUP/PASTA" programının düğmesine basarak istediğiniz pişirme programını seçiniz. Ekranda varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresi gösterilecektir.
2. "COOK TIME" düğmesine basarak seçilen program için istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Düğmeye her bastığınızda değer artacaktır. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında, zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder.
3. Yapılmış ayarların iptali için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız; daha sonra pişirme programını baştan girmeniz gerekecektir.

ÖNEMLİ! Pişirme süresi elle ayarladığınızda seçtiğiniz pişirme programı için öngörülmüş ve pişirme programlarının karma tablosunda belirtilen mümkün olan zaman aralığını ve ayar adımını göz önünde tutunuz (sayfa 115).

"Başlangıç erteleme" fonksiyonu

Bu fonksiyon, pişirme programının başlangıcını 5'er dakikalık adımlar ile 5 dakikadan 24 saate kadar erteleme imkânını verir.

1. "TIMER" düğmesine basınız. Düğme göstergesi yanar; zaman göstergesi yanıp sönmeye başlar.
2. "COOK TIME" düğmesine basarak pişirme programının başlangıç erteleme süresini giriniz. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz. Zaman aralığının maksimum değerine ulaşıldığında zaman ayarı minimum değeri ile başlayarak devam eder.
3. Yapılmış ayarların iptali için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız; daha sonra pişirme programını baştan girmeniz gerekecektir.

ÖNEMLİ! Tarif çabuk bozulan gıdaları (yumurta, taze süt, et, peynir, vb.) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez.

Başlangıç erteleme fonksiyonu ısıtma fonksiyonu ile birlikte kullanılabilir. "FRY" programında başlangıç erteleme fonksiyonu mevcut değildir.

Hazır yemekler için sıcak tutma fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Bu fonksiyon, pişirme programının çalışması bittiğinde otomatik olarak devreye girer ve hazır yemeğin sıcaklığını 24 saat boyunca 75–80°C civarında tutar. Sıcak tutma fonksiyonunun çalışma süresinin sayımı ekranda görüntüye gelir. Gerekirse, sıcak tutma fonksiyonunu "REHEAT/CANCEL" düğmesine basarak devre dışı bırakabilirsiniz (düğme göstergesi sönecektir).

Isıtma fonksiyonu

REDMOND RMC-M4515E çok fonksiyonlu pişirici soğuk yemeklerin ısıtılması için kullanılabilir. Bunun için:

1. Pişirme haznesine yemekleri koyup hazneyi cihaza yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Pişirici kapağını oturana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
3. "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar ve ısıtma fonksiyonu devreye girer. Ekranda fonksiyonun çalışma süresinin sayımı gösterilecektir. Cihaz yemekleri 75–80°C dereceye kadar ısıtır. Yemeklerin sıcaklığı 24 saat boyunca bu seviyede tutulur.
4. Gerekirse, ısıtma fonksiyonunu "REHEAT/CANCEL" düğmesine basarak devre dışı bırakabilirsiniz (düğme göstergesi sönecektir).

ÖNEMLİ! Çok fonksiyonlu pişirici, yemekleri 24 saat boyunca ısınmış halde muhafaza etmekle beraber, lezzetinde değişikliklere yol açılabildiği için, yemekleri ısıtma modunda 2–3 saatten fazla bekletilmesi tavsiye edilmez.

Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar

1. Tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetvelin maksimum çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Pişirici kapağını oturana kadar kapatınız. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
3. İlgili düğmeye basarak istediğiniz pişirme programını seçiniz.
4. "COOK TIME" düğmesine basaraktarife göre pişirme süresini ayarlayınız.
5. Gerekirse, başlangıç erteleme süresini ayarlayınız. Başlangıç erteleme fonksiyonu "FRY" programında kullanılamaz.

DİKKAT! Programın ayarlarını yaparken 5 saniyeden fazla ara verdiyseniz program girdiğiniz parametrelere göre otomatik olarak başlar. Gerekirse "Cancel/ Reheat" düğmesine basarak programın yapılmasını iptal ediniz ve pişirme programını baştan giriniz.

6. Ayarların yapıldıktan 5 saniye sonra pişirme programı otomatik olarak başlar. Fonksiyonun çalışma süresi ekranda görüntüye gelir. "STEAM/SOUP/PASTA" programında çalışma süresinin geri sayımı, pişirme haznesinde su kaynadıktan sonra başlar.
7. Program tamamlandığında sinyal sesi duyulur ve seçilen pişirme programının göstergesi söner. Sıcak tutma fonksiyonu otomatik olarak

devreye girer ve "REHEAT/CANCEL" düğmesinin göstergesi yanar. Fonksiyonun çalışma süresinin sayımı ekranda görüntüye gelir.

8. Pişirme sürecinin durdurulması, girilmiş programın iptali veya sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için "REHEAT/CANCEL" düğmesine basınız.

Güzel bir sonuç elde etmek için REDMOND RMC-M4515E çok fonksiyonlu pişirici ile birlikte teslim edilen tarif kitapçığını kullanmanızı tavsiye ederiz.

"FRY" programı
Bu program, et, sebze, kümes hayvanlarının ve deniz ürünlerinin kızartılması için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 1 saat 30 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Başlangıç erteleme fonksiyonu bu programda mevcut değildir.

Malzemelerin yanmaması için tarif kitapçığındaki talimatlara uyunuz ve pişirme haznesindeki malzemeleri düzenli olarak karıştırınız. Yemekler ancak kapak açık olduğunda kızartılmalı.

"PILAF" programı
Bu program, farklı pilav çeşitlerinin yapılması için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 2 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"OATMEAL/GRAIN" programı
Bu program, sulu ve sütlü mamaların pişirilmesi ve garnitürlerin hazırlanması için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"OATMEAL/GRAIN" pişirme programı sütlü mamaların az yağlı pastörize edilmiş sütten yapılması için öngörülmüştür. Sütün çekilmesini önlemek ve istenilen sonuç almak için pişirmeye başlamadan önce aşağıda belirtilen işlemlerin yapılması tavsiye edilir:

- Tam tahılları, su duru olana kadar özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb.);
- Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız;
- Malzemeleri ölçerken ilişikteki tarif kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz (malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir);
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında içme suyu ile karıştırınız.

Süt ve tahıl özellikleri üretim yerine ve üreticiye göre farklılık gösterdiği için pişirme sonucunu etkileyebilir.

"BAKE/PIZZA" programı
Güveç, börek, bisküvi, ayrıca ekmek çeşitlerinin pişirilmesi için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Bisküvinin pişip pişmediğini kürdan içine batırarak kontrol edilebilir. Eğer çıkarıldığı zaman hamur kürdana yapışmamışsa bisküvi pişmiş demektir.

Ekmek pişirdiğinizde otomatik sıcak tutma fonksiyonunun tüm pişirme aşamalarında devre dışı bırakılması tavsiye edilir.

"STEW/ DESSERT" programı
Et, balık, sebzelerin yavaş pişirilmesi, çeşitli garnitürlerin, tatlıların, meyve püresi ve reçellerin yapılması için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 10 dakika ile 12 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

"STEAM/SOUP/PASTA"
Buharda sebze, balık, et, mantı pişirmek, diyet, vejetaryen yemekleri ve çocuk menüsü yapmak için tavsiye edilir. Bu programı kullanarak çorba, makarna ve yarımamulleri hazırlayabilirsiniz. Pişirme süresi, 5 dakika ile 8 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Sebzeleri ve diğer gıdaları buharda pişirmek için:

1. Hazneye 500–600 ml su doldurunuz. Buharlı pişirme kabını hazneye yerleştiriniz.
2. Tarife göre malzemeleri hazırlayın, düz olarak buharlı pişirme haznesine koyun.
3. "Otomatik programların kullanımı süresince atılacak genel adımlar" bölümündeki 2–8 maddelerin talimatlarına uyunuz.

Pişirme programının çalışma süresinin geri sayımı, su kaynadıktan ve pişirme haznesinde buharın yeterince yoğunlaşmasından sonra başlar.

İlgili program için varsayılan süre ayarlarını kullanmıyorsanız farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme sürelerini gösteren tablosunu kullanınız.

III. EK ÖZELLİKLER

- Fondü hazırlama
- Lor yapma
- Peynir yapma
- Ekmek yapma
- Mutfak gereçlerinin ve kişisel nesnelerinin sterilizasyonu
- Pastörizasyon

IV. EK AKSESUARLAR

Çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz. Çeşitleri, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

RAM-CL1 — hazne için maşa
Cihazın içinden haznenin rahat ve güvenli şekilde çıkartılması için kullanılır. Başka markalı cihazların kullanımına uygundur.

V. BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik şebekesinden kesildiğinden emin olunuz. Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanını kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir.İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için yarım limonun "STEAM/SOUP/PASTA" programında 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

Temizleme için aşındırıcı maddelerin, aşındırıcı kaplamalı süngerlerin ve agresif kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesinin suya batırılması veya akan su altında tutulması yasaktır.

Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır.
İç alüminyum kapağının her kullanımdan sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

Pişirme haznesinin temizliğinin her kullanımdan sonra yapılması tavsiye edilir; bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi tamamen kurulanmalı.

Buhar valfıkapakta bulunur. Buhar valfının temizliği her pişirmeden sonra temizleyiniz:

1. Buhar valfının kapağını saatin ters yönünden çevirip ve çıkıntısından tutup zorlamadan yavaşça sökünüz. Valf zor çıkıyorsa iç kapağın tarafından üzerine hafifçe bastırabilirsiniz.
2. Valfın iç parçasını saatin ters yönünden çevirerek ayırınız. Valfı tamamen parçalara ayırıp akan suyun altında özenle yıkayınız. İhtiyaç duyduğunuzda bulaşık deterjanını kullanınız.
3. Valfı kurutup onu ters sıra ile toplayıp yerine monte ediniz.

Cihazın gövdesinde bulunanyoğunlaşmış su haznesi cihazın her kullanımından sonra temizlenmeli. Bunun için:

1. Yoğunlaşmış su haznesinin alt kısmına açılana kadar dikkatlice basarak, yukarıya doğru hafifçe çekerek sökünüz.
2. Yoğunlaşmış suyu döküp hazneyi yıkayınız.
3. Hazneyi yerine takınız.

Yoğunlaşmış su fazlalığı bazen cihazın gövdesinde pişirme haznesi etrafında bulunan özel boşlukta birikebilir. Suyu silmek için kâğıt veya bez havluyu kullanınız.

VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların gidirilme yöntemleri
Bu bölümde, multi pişiriciler kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların gidirilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri	Gidirilme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	• Pişirme sırasında gerekli olmadığı zamanlarda multi pişiricinin kapağı açmayınız. • Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıkılaştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığından emin olunuz.
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.	• Kap, cihaz gövdenin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabın dibini, ısıtan diskine sıkıca bitişik olmalıdır. • Multi pişiricinin çalışma hücresinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. Isıtan diskin kirli olmamasına dikkat ediniz.

TUR

• Yemeğin bileşenlerin seçimi yanlıştır. Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçiniz. • Bileşenleri çok iri taneli olarak doğranmıştır., yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal edilmiştir. • Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız). • Seçmiş olduğunuz reçetenin, bu multi pişiricide hazırlanması için uygun değildir.		• Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesi arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteleri). Sadece güvenebilecek reçetelere göre yemek pişiriniz. • Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlaması için kapta çok az su vardır.		Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabın içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında: Kabın içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz. Kabın içinde fazla nem oranı vardır.		• Normal kızartmasında yağın kabın dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir. • Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
		Reçetede aksi görülmediyse kızartma sırasında multi pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözdürünüz ve suyu boşaltınız.
Haşlama sırasında: Yüksek asitli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi		Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir: yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabın içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
	Kabın içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabın içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabın içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kulanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

YEMEK FAZLA PİŞMİŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş yada pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazır yemek otomatik ısıtmada fazla beklemiş.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması tavsiye edilmez. Multi pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerektiğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz *(detayları için sayfa 112 bakınız)*.
• Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işleme görmüştür (az yıkanması gibi). • Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir.	• Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır. • Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. Kabın dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabın içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabın içine az miktarda ayçiçek yağı ilave ediniz (ayçiçek yağı, kabın dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıkta çevirmeniz gerekir.
Hafif ateşte pişirmesinde: kabın içinde nem oranı düşüktür.	Kabın içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında multi pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabın içinde çok az sıvı kalmış (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabın iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru konmadan önce kabın dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabın içine yağ dökmeyiniz!).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabın içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5-7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı multi pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda multi pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerektiğinde pişirilmiş ürünü, multi pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şekeri az çırpıp köpürttünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde bırakılmıştır.	
Unu elemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu multi pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	

REDMOND multi pişiricinin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarda kabın içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Multi pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

№	Gıda	Ağırlık, gr / adet	Su miktarı, ml	Pişirme süresi, dk
1	Dana filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	35
2	Kuzu filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	45
3	Tavuk filetosu (1,5 x 1,5 santimlik kuşbaşı halinde)	500	500	25
4	Köfte	480 (8 adet)/ 360 (3 adet)	500	25/30
5	Balık (fileto)	500	500	20
6	Temizlenmiş, haşlanmış ve dondurulmuş karides	500	500	5
7	Patates (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	20
8	Havuç (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	30
9	Pancar (1,5 x 1,5 santimlik küpler şeklinde doğranmış)	500	500	40
10	Sebze (dondurulmuş)	500	500	8
11	Buharda pişmiş yumurta	3 adet	500	12

Yukarıda belirtilen tavsiyeler genel nitelik taşımakta olduğunu göz önünde tutulmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve tadımsal tercihinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanma tavsiyeleri	Varsayılan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Başlangıç erteleme	Otomatik sıcak tutma
FRY	Et, balık, sebzelerin kızartılması; garnitürlerin yapılması	15 dakika	5 dakika– 1 saat 30 dakika / 1 dakika	---	+
PILAF	Pilav çeşitlerinin hazırlanması	1 saat	10 dakika– 2 saat / 5 dakika	+	+
OATMEAL/GRAIN	Sulu ve sütlü mama, garnitürlerin yapılması	25 dakika	5 dakika– 4 saat / 5 dakika	+	+
BAKE/PIZZA	Bisküvi, güveç, börek ve pizza yapılması	1 saat	10 dakika– 8 saat / 5 dakika	+	+
STEW/DESSERT	Et, balık, sebzelerin yavaş pişirilmesi; çeşitli yemeklerin, meyveli püre, tatlı, reçel yapılması	1 saat	10 dakika– 12 saat / 5 dakika	+	+
STEAM/SOUP/PASTA	Et, balık, sebze yemeklerinin buharda pişirilmesi; et/tavuk suyu, çorbaların; makarna, sosis, dondurulmuş yarı mamullerin haşlanması	40 dakika	5 dakika– 8 saat / 5 dakika	+	+

VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE

Ekranda hata bildirisi	Olası hatalar	Hata sebebinin giderilmesi
E1, E3	Sistem hatası (kontrol paneli veya ısıtma sensörleri bozulmuş olabilir), veya kapak tam kapanmamış.	Kapağı sıkıca kapatınız. Problem giderilmiyorsa Yetkili Servise başvurunuz.
E2, E4	Sistem hatası (ısıtma sensörü bozulmuş olabilir) veya aşırı ısınmaya karşı otomatik koruma sistemi devreye girmiştir.	Hazne boş iken cihazı çalıştırmayınız! Cihazı elektrik şebekesinden kesip, 10-15 dakika soğumasını bekleyiniz. Ardından hazneye su veya et/tavuk suyunu ekleyerek pişirmeye devam ediniz. Problem giderilmiyorsa Yetkili Servise başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın gidirilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsuru kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsuru temizleyiniz.

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıkılaştırıcı parçası gibi).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

⚠ لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- هذه الألة الكربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محالات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي. يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز المناسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.
- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة — قد يأدّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
- لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرضة — هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية. اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

⚠ إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.

- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألّا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحوافّ الأثاثات.

⚠ اذكر: يمكن الإضرار الصدفي لكابل التغذية الكهربائية أن يأدّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

- لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه إثناء العمل – هذا قد يأدّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق – وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يأدّي إلى أعطله الخطيرة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط (الصفحة 119).

⚠ يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!

- لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأشخاص (وبينهم الأطفال) والذين ليس لهم معلومات وجبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسيا وعقليا إلّا اذا علّمهم استعمال الجهاز أو راقبهم شخص مسؤول عن أمنهم. يجب أن تراقب الأطفال من أجل منع لعبهم مع الجهاز، مكوناته وكذلك مع عبوته الأصلية. يمنع للأطفال ان يقوم بتنظيف وصيانة الجهاز بدون مراقبة الكبار.
- يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يأدّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.

المقدمة
I. قبل بدء الإستخدام 116
II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف 116
III. إمكانيات إضافية 117
IV. ملحقات اضافية 117
V. تنظيف وصيانة الطنجرة متعددة الطبخ 117
VI. التوصيات الخاصة بالطبخ 117
VII. قبل توجيه إلى مركز الخدمة 118
VIII. إلتزامات الضمان 118

الخصائص التقنية

الموديل RMC-M4515E
القوة ..... 700 واط
الجهد ..... 220–240 فولط 50 هرتز
سعة الأنية ..... 4 لتر
طلاء الأنية ..... سيراميك ضد الالتصاق
علامات التنبيه ..... إنارة ديود رقمية
صمام البخار ..... قابل للتفكيك

البرامج

1. FRY (القلي)
2. PILAF (رز باللحمة)
3. OATMEAL/GRAIN (الثريد من الحبوب/ الحبوب)
4. BAKE/PIZZA (الخبز/ البيتزا)
5. STEW/DESSERT (الطهي/الحلويات)
6. STEAM/SOUP/PASTA (طهي على البخار/الحساء/الباستة)

الوظائف

تأجيل التشغيل ..... الى 24 ساعة
التسخين التلقائي ..... الى 24 ساعة
تسخين الاكلة ..... الى 24 ساعة

التركيبة

طنجرة متعددة الطبخ وقد تم بداخلها تركيب:

أنية RB-C400 ..... واحدة
وعاء للطبخ على البخار ..... واحد
ملعقة مسطحة ..... واحدة
كأس قياس ..... واحدة
مغرفة ..... واحدة
كتاب „100 أكلة" ..... واحد
دليل الاستخدام ..... واحد
دفتر الصيانة ..... واحد
كابل التزويد بالطاقة الكهربائية ..... واحد

يحق للمصنّع ان يدخل بعض التحويرات على الشكل والتركيبة، وكذلك على المواصفات التقنية للمصنوع خلال عملية تطوير منتوجه دون اشعار اضافي حول هذه التحويرات.

تركيبة الطنجرة المتعددة الطبخ RMC-M4515E A1

1. جسم الجهاز
2. غطاء
3. مقبض للحمل
4. صمام البخار قابل للتفكيك
5. لوح التحكم مع شاشة الاشعار
6. وعاء لجمع ماء التكاثف
7. وعاء للطهي على البخار
8. المغرفة
9. ملعقة مسطحة
10. كأس قياس
11. رز فتح الغطاء
12. كابل التزويد بالطاقة الكهربائية

وظائف الازرار A2

1. زر اختيار البرنامج „FRY" („القلي").
2. زر اختيار البرنامج „PILAF" („رز باللحمة").
3. زر اختيار البرنامج „OATMEAL/GRAIN" („الثريد من الحبوب/ الحبوب").
4. زر اختيار البرنامج „BAKE/PIZZA" („الخبز/ البيتزا").
5. زر اختيار البرنامج „STEW/DESSERT" („الطهي/الحلويات").
6. زر اختيار البرنامج „STEAM/SOUP/PASTA" („طهي على البخار/ الحساء /الباستة").
7. الزر „TIMER" („تأجيل التشغيل") – تشغيل نظام تحديد وقت الانطلاق.
8. الزر „COOK TIME" („وقت الطبخ") – تحديد وقت الطبخ.
9. الزر „REHEAT/CANCEL" („التسخين/الغاء") – تشغيل – ايقاف وظيفة تسخين الاكلات، ايقاف عمل برنامج الطبخ، إلغاء الاعدادات التي تم ادخالها.
10. شاشة التنبيه

I. قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحيطة وأخرجه من الصندوق، أمط كافة مواد الحزم وعلامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائيا.

نظّف جسم الجهاز بقماش رطب. غسّل القدرة بالماء الدافئ الصابوني. جفّف بدقة. عند الاستخدام الأول(الصفحة 119) قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة نظّف الجهاز.

إنتباه! ⚠ إمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل.

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الأفقي آلاّ يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأشعة أو المواد التي قد تعانون من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد آلاّ توجد أضرار، اماكن منفلقة وغيرها من خلال. يجب أن لا تكون مواد غريبة بين القدرة وعنصر التسخين.

تعيين وقت الطهي

RMC-M4515E REDMOND تحتوي على امكانية تغيير وقت الطهي الذي وقع تعيينه افتراضيا لكل برنامج.

وتكون خطوة التغيير وحيز الوقت الذي وقع تعيينه مرتبطا بالبرنامج الذي وقع اختياره.

لتغيير وقت الطهي:

1. اختر برنامج الطهي والضغط على زر البرنامج المناسب: „FRY", "PILAF", "OATMEAL/", "GRAIN", "BAKE/PIZZA", "STEW/DESSERT" أو „STEAM/SOUP/PASTA". يبرز على الشاشة وقت الطهي الذي وقع تعيينه افتراضيا لكل برنامج.
2. حدد وقت العمل المطلوب للبرنامج المختار بالضغط على الزر „COOK TIME". يزيد وقت الطبخ كلما عند الضغط على الزر. لتغيير القيمة السريع اضغط واستمر في ضغط الزر. عندما يبلغ الوقت القيمة القصوى يبدأ تحديد الوقت من البداية.
3. لإلغاء الإعدادات المحددة اضغط الزر „REHEAT/CANCEL" بعد ذلك أدخل برنامج الطبخ كله من جديد.

مهما! عند التحديد اليدوي لوقت الطبخ خذ بعين الإعتبار مدى الوقت المحتمل وخطوة التحديد الموجود في برنامج الطبخ الذي اخترته وفقا ل"جدول برامج الطهي" (الصفحة 127).

وظيفة تأجيل الانطلاق

تسمح وظيفة تأجيل الانطلاق بتأجيل بدأ تشغيل برنامج الطبخ في حيز التحديدات – من 1 الى 24 ساعة مع خطوة التحديد متكونة من 5 دقائق.

1. اضغط على الزر „TIMER". يشتعل مؤشر الزر، ويبدأ وميض مؤشر الوقت.
2. عند الضغط على الزر „COOK TIME" حدد وقت الانطلاق المؤجل. لتغيير القيمة السريع اضغط واستمر في ضغط الزر. عندما يبلغ الوقت القيمة القصوى يبدأ تحديد الوقت من البداية.
3. لإلغاء الإعدادات المحددة اضغط الزر „REHEAT/CANCEL" بعد ذلك أدخل برنامج الطبخ كله من جديد.

مهما! لا ينصح باستعمال وظيفة تأجيل الانطلاق إذا كانت الاكلة تحتوي على مواد سريعة التلف (البيض، اللبن الطازج، اللحم، الجبن وغيرها).

وظيفة تأجيل الانطلاق موجودة في وظيفة تسخين الأكلة. وظيفة تأجيل الانطلاق موجودة في كل برامج الطهي باستثناء البرنامج „FRY".

وظيفة المحافظة على الحرارة (التسخين التلقائي)

تشتغل اوتوماتيكيا مباشرة بعد عمل برنامج الطهي وتحافظ على حرارة الطبق المستوي في حدود 75–80 درجة خلال 24 ساعة. على شاشة التنبيه يعرض مباشرة عد وقت عمل الوظيفة. عند الضرورة يمكن ايقاف وظيفة التسخين التلقائي وذلك بالضغط على الزر „REHEAT/CANCEL" (ينطفئ عندها مؤشر الزر).

وظيفة تسخين الاطباق

طنجرة RMC-M4515E REDMOND تستعمل أيضا لتسخين الاطباق الباردة. من أجل ذلك

1. ضع المواد في الأنية وضع الأنية في الطنجرة. تأكد انها تلامس كليا العناصر المسخنة.
2. ضع الغطاء حتى سماع نقر الاغلاق، قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
3. اضغط على الزر „REHEAT/CANCEL". يشتعل مؤشر الزر ووظيفة التسخين. تبدأ الساعة في عد وقت التسخين. يسخن الجهاز الطبق الى حدود 75–80 درجة. وتقع المحافظة على هذه الحرارة خلال 24 ساعة.
4. عند الضرورة يمكن ايقاف وظيفة التسخين وذلك بالضغط على الزر „REHEAT/CANCEL" (ينطفئ عندها مؤشر الزر).

مهما! بالرغم من ان الطنجرة متعددة الطبخ يمكن ان تحافظ على الاكل في حالة ساخنة خلال 24 ساعة الا انه لا ينصح بترك الاكل في هذا النظام اكثر من 2–3 ساعة ولان ذلك يمكن احيانا ان يقود الى تغيير خصائص الاكل المذاقية.

التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية

1. جهز (قم بقياس) مكونات الاكلة حسب الوصفة، ثم ضعها في الأنية. تأكد من ان كل المكونات، بما في ذلك السوائل، موجودة تحت مستوى الخط الاعلى للقياس الموجود داخل الأنية.
2. ضع الأنية في جسم الجهاز، دورها قليلا، تأكد انها تلامس كليا العناصر المسخنة. ضع غطاء الطنجرة حتى سماع نقر الاغلاق. قم بتوصيل الجهاز بشبكة الكهرباء.
3. بالضغط على الزر المناسب قم باختيار برنامج الطهي.
4. بالضغط على الزر „COOK TIME" قم بتحديد وقت الطبخ وفقا للوصفة.
5. عند الضرورة ضع وقت تأجيل الانطلاق. وظيفة تأجيل الانطلاق موجودة في كل برامج الطهي باستثناء البرنامج „FRY".

انتباه! إذا قطعت إدخال الاعدادات أكثر من 5 ثوان فيشغل المرنامج أوتوماتيكيا مع اعدادات مدخلة. عند الضرورة الغ تنفيذ البرنامج بالضغط على الزر „REHEAT/CANCEL" وقم بتحديد من جديد.

6. يبدأ تنفيذ برنامج الطبخ أوتوماتيكيا ب5 ثوان بعد انتهاء ادخال الاعدادات. على الشاشة يبرز الوقت الباقي حتى انتهاء عمله. اما البرنامج „STEAM/SOUP/PASTA" فيشتغل العد التنازلي لوقت الطبخ عندما يدأ يغلي الماء في الأنية.
7. عند انتهاء عمل البرنامج تسمع إشارة وينطفئ مؤشر البرنامج الذي اخترته. تشتغل وظيفة التسخين التلقائي أوتوماتيكيا ومؤشر الزر „REHEAT/CANCEL". يبرز على الشاشة العد المباشر لعمل النظام.
8. اضغط الزر „REHEAT/CANCEL" لقطع عملية الطبخ، أو إلغاء البرنامج الذي تم اطلاقه أو ايقاف نظام التسخين التلقائي.

نصح توجيه إلى كتاب الوصفات الموجودة في تكريب طنجرة RMC-M4515E REDMOND للحصول على النتيجة الكيفية.

البرنامج "FRY"

ينصح بهذا البرنامج لقلي اللحمة، الخضر، الطيور، السمك وأغذية بحرية. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 5 دقيقة الى 1 ساعة 30 دقيقة مع خطوة من 1 دقائق. لا توجد في هذا البرنامج وظيفة تأجيل الانطلاق.

اتبع التعليمات الموجودة في كتاب الوصفات وحرّك محتويات الأنية أحيانا لتثبيط المكونات من تشبط. يسمح لقي المكونات وغطاء الجهاز مفتوح.

البرنامج "PILAF"
ينصح بهذا البرنامج لطهي انواع مختلفة من الرز باللحمة. ممكن إدخال يدوي لوقت الطهي في حيز من 10 دقائق الى 2 ساعة مع خطوة تحديد من 5 دقيقة.

البرنامج"OATMEAL/GRAIN"
ينصح بهذا البرنامج لطهي انواع الحساء من اللبن والماء، طبخ مجملات الأكل. يمكن إدخال يدوي لتحديد وقت الطهي في حيز من 5 دقائق الى 4 ساعات مع خطوة من 5 دقائق.

يتعين البرنامج "OATMEAL/GRAIN" لطبخ العصيدة من اللبن المبستر يحتوي على دهنية قليلة. من المتصوح أن تفعل الاعمال التالية تلافيا لتبخر اللبن وبقصد أن تبلغ النتيجة اللازمة:

- غسّل جميع الحبوب الكاملة (أرز، حبوب الحنطة السوداء، جريش الدخن والخ) بصورة دقيقة حتى يصبح الماء صافيا؛
- قبل الطبخ أدهن الأنية بالزبدة؛
- اتّبع النسب بالضبط وقس المكونات حسب الوصفات من كتاب الأكل المُلحق (لا اختصر أو زد مقدار المكونات إلا بالتناسب)؛
- إذا استخدم اللبن الكامل أمزجه بالماء بالنسبة 1:1.

يمكن اختلاف خصائص اللبن والحبوب حسب مكان المنشأ ومصنعها وهذا قد يؤثر نتائج الطبخ.

البرنامج "BAKE/PIZZA"
ينصح بهذا البرنامج لطبخ الأطعمة المقلية، الفطائر، البسكويت، طبخ البيتزا وتحميص الخبز. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 10 دقائق الى 8 ساعات مع خطوة من 5 دقائق.

يمكنك أن تحقق البسكويت الجاهز بتغريز العصا الخشبي (خلالة) فيه. إذا اخرجته وهو بدون قطع العجين الملصوقة فيكون البسكويت جاهزا.

عند طبخ الخبز ينصح أن توقف وظيفة التسخين التلقائي في جميع مراحل الطبخ.

البرنامج "STEW/DESSERT"
ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضر، اللحمة، اسماك، الخضر، طبخ أنواع مختلفة من مجملات الأكل، حلويات، فواكه مهروسة ومربيات. يمكن إدخال وقت الطبخ يدويا في حيز من 10 دقائق الى 12 ساعة مع خطوة من 5 دقائق.

البرنامج "STEAM/SOUP/PASTA"
ينصح بهذا البرنامج لطهي الخضر على البخار، السمك، اللحم، فطائر باللحم والصلصة، الاطباق الصحية والنباتية، واكلات الاطفال، لغلي شربات، معكرونة وماكولات نصف مشغولة. ممكن إدخال يدوي لوقت الطهي في حيز من 5 دقائق الى 8 ساعات مع خطوة تحديد من 5 دقيقة.

لطهي الخضر و غيرها من مواد على البخار:

1. اسكب في الأنية 500–600 مل ماء. ضع الحاوية للطهي على البخار في الأنية.
2. قم بقياس المواد وتحضيرها حسب الوصفة وضعها كلها بالتساوي في الحاوية.
3. اتبع توصيات البند 2-8 للفاصل "التسلسل العام للعمليات عند استعمال الانظمة الاوتوماتيكية".

يبدأ العد التنازلي لعمل برنامج الطهي بعد غليان الماء وكثافة كافية للبخار في الأنية.

اذا لم تكن تستعمل الاختيارات الاوتوماتيكية للوقت في هذا البرنامج فاستعمل الجدول "الوقت المقترح للطهي على البخار لمواد مختلفة".

III. إمكانيات إضافية

ARE

- تحميص الخبز
- تعقيم الصحون وأمتعة الصحة الشخصية
- بسترة
- طبخ فوندي
- طبخ القريشة
- طبخ الجبن

IV. ملحقات اضافية

يمكن اقتناء الملحقات الاضافية للطنجرة المتعددة الطبخ. يمكن الاتصال بالعميل في بلادك حتى تتأكد من مسائل التركيبية، الاقتناء والتوافق مع موديل الجهاز.

RAM-CL1 – ملقط

يخصص لإزالة الأنية المريحة من الطنجرة. يمكنك أن تستخدمها مع اجهزة الطبخ لصناع آخرين.

V. تنظيف وصيانة الطنجرة متعددة الطبخ

قبل أن تبدأ تنظيف الجهاز تأكد أنه انقطع من الشبكة الكهربائية وبرد تماما. استخدم قماشا ناعما ووسائل غير كاشطة لغسل الصحون. ننصح ان تنظف الجهاز مباشرة بعد استخدامه. قبل الإستخدام الأول أو لإزالة الروائح بعد الطبخ ننصح أن تغلّي نصف الليمونة خلال 15 دقيقة في البرنامج "STEAM/SOUP/PASTA".

STOP يمنع استخدام مواد كاشطة، اسفندات مع الطلاء الخشن الكاشط، وسائل التنظيف الكاشط وغيرها من المواد لا ينصح باستخدامها مع أمنعة ملامسة بالأكل. يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء.

نظّف جسم الجهاز على قدر الحاجة.

يجب أن تنظف الغطاء الداخلي من الألمنيوم بعد كل استخدام الجهاز.

ننصح أن تنظّف الأنية بعد كل استخدام الجهاز. يمكنك أن تستخدم غسالة الأطباق. أمسح سطحها الخارجي جافا بعد انتهاء التنظيف.

يقع صمام البخار على غطاء الجهاز. نظّفه كل مرة بعد الطبخ:

1. انزع الصمام بدون جهود بتدويره القليل معاكسا لحركة عقارب الساعة وبرفعه القليل بالبروز. إذا اخرج الصمام بجهد فيمكنك أن تضغط عليه بدقة من جانب الغطاء الداخلي.
2. افصل جزء الصمام الداخلي بتدويره معاكسا لحركة عقارب الساعة و غسّله بدقة تحت الماء السائل، عند الضرورة استخدم وسيلة غسل الصحون.
3. جفّف الصمام، جمّعه في التسلسل المعاكس وضعه في مكانه.

يجب عليك أن تنظّف وعاءا لجمع ماء التكاثف على جسم الجهاز بعد كل تسخدام الجهاز:

1. مع قليل من القوة اضغط على الجزء السفلي للوعاء حتّى فتحه ثم اخرجه برفق بجذبه الي فوق.
2. أسكب ماء التكاثف وغسل الوعاء.
3. ضع الوعاء في مكانه.

البخار المكثف، الذي يتجمع في تجويف خاص في جسم الجهاز حول الأنية، يمكن ازالته بسهولة بمنديل او فوط المطبخ.

VI. التوصيات الخاصة بالطبخ

أخطاء الطبخ وطرق إزالتها

في هذا الفصل تجمع الأخطاء العادية المرتكبة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف وتفحص الأسباب المحتملة وطرق إزالتها.

لم يطبخ لون الطعام تماما

طرق الحل	أسباب المشكلة المحتملة
خلال الطبخ لا أفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة. إغلق الغطاء حتى نقرة. تأكد ألّا يمنع أي شيئ إغلاق غطاء الجهاز بالحكام ولم تتشوه حلقة منع التسرب على الغطاء الداخلي.	نسيت ان تغلق غطاء الجهاز أو لم تغلقه باحكام لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
• يجب أن توضع القدرة في جسم الجهاز بصورة مستوية وقاعدتها ملتصقة بقرص التسخين. • تأكد ألّا توجد مواد غريبة في حجرة العمل. لا اسمح توسيع قرص التسخين.	يتلامس القدرة وعنصر التسخين بصورة سيئة لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.
• من المرغوب فيه أن تستخدم الوصفات المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). استخدم الوصفات التي تستطيع أن تعتمد عليها. • من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ للوصفة المختارة.	• فشل إنتقاء مكونات اللون. لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح. • لقد قطعت المكونات قطعا كبيرة. خرفت النسب العامة لوضع المواد. • عينت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحتسب وقت الطبخ). • نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق للطبخ في هذا الجهاز.
أملأ القدرة بالماء في الحجم الذي تنصح الوصفة به. إذا شككت فراجع مستوى الماء اثناء الطبخ.	عند الطبخ على البخار: في القدرة قليل من الماء أن يضمن كثافة البخار الكافي.
• عند الشي العادي يكفي أن الزيت يغطي قاعدة القدرة بالطبقة الرقيقة. • عند الشي في الزيت الغزير اتبع تعليمات الوصفة المناسبة.	عند الشي: • سكبت كثيرا من الزيت النباتي في القدرة. • زيادة الماء في القدرة.
لا إغلق غطاء الجهاز اثناء الشي إذا لم يكتب هذا في الوصفة. من الضرورة ان يزال الصقيع من الأطعمة الطازجة المجمدة قبل الشي وصب الماء منها.	
يتطلب بعض المواد معالجة خاصة قبل السلق: غسل، قلي وألخ. اتبع توصيات الوصفة التي اخترتها.	عند السلق: تبخر المرق عند سلق المواد مع الحامضية العالية.

ضع أقل من العجين في القدرة.	خلال الإختمار التصق العجين بالغطاء الداخلي وسدّ صمام اخارج البخار.	عند الخبز (لم ينضج العجين جيدا)
إخرج الخبيز من القدرة، قلبه ووضعه في القدرة مرة أخرى، بعد ذلك استمر التحميص حتى فيما بعد ضع أقل من العجين في القدرة.	وضعت كثيرا من العجين في القدرة.	

تهرأ الحاصل

أخطأت في اختيار نوع الحاصل أو عند تعيين (أحتساب) وقت الطبخ. مقادير المكونات قليلة جدا.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.
بعد الطبخ اللون الجاهز وقف على التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا جدا.	استخدام التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا يكون غير مرغوب. إذا كان ايقاف الوظيفة في جهازك مسبقا فيمكنك أن تستخدمها.

يتبخر الحاصل عند السلق

ينبخر اللبن عند طبخ العصيدة اللبنية.	يمكن أن تتعلق كيفية وخصائص اللبن بمكان وظروف انتاجه. ننصح أنّا تستخدم إلا اللبن المبستر بحرارة فائقة بالنسبة الدهنية حتى 2.5%. عند الضرورة يمكنك أن تضيف قليل من ماء الشرب إلى اللبن.
لم تعالج المكونات قبل الطبخ أو عوملت بصورة غير صحيحة (غسلت بصورة سيئة وألخ).	ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.
خولفت نسب المكونات أو اختار نوع الحاصل بصورة غير صحيحة.	كل مرة غسل الجريش من الحبوب الكاملة واللحم والسمك والمنتجات البحرية إماما حتى الماء النظيف.

يتشيط لون الطعم

قبل بدء الطبخ تأكد أن القدرة منظوفة جيدا وليس اضرار لطلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.	• نظفت القدرة بصورة السيئة بعد الطبخ السابق. • تضرر طلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمكيفة للجهاز من هذا الطراز).	يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تنصحه الوصفة.
اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المكيفة للجهاز من هذا الطراز.	حددت وقط الطبخ طويلا جدا.
عند الشي العادي أسكب شيئاً من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة دقيقة. من الضرورة أن تمزج الحواصل في القدرة في وقت دوري أو تقليها بعد فترة معينة.	عند الشي: نسيت أن تسكب الزيت في القدرة؛ لم تمزج الحواصل المطبوخة أو تقليها متأخرا.
أضف أكثر من الماء في القدرة. لا أفتح غطاء الجهاز خلال الطبخ بدون الضرورة.	عند التسبيك: في القدرة قليل من الماء.
التزم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامدة.	عند السلق: الماء في القدرة قليل جدا (خولفت نسب المكونات).
أدهن قاعدة القدرة وجدرها بالزيت الزبدي او النباتي قبل وضع العجين (لا أسكب الزيت في القدرة!).	عند التحميص: لم تدهن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد الحاصل شكل القطع

مزجت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.	عند الشي العادي لا أمزج لون الطعام أكثر من كل 5-7 دقائق.
حددت وقت الطبخ الطويل جدا.	اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المكيفة للجهاز من هذا الطراز.

الخبيز رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبيز. اجتهد ألّا تختار مكونات من حواصل تحتوي كثيرا من الماء أو استخدمها في المقدار الأقل عند الإمكان.	استخدمت المكونات غير المناسبة التي أعطيت زائدا من الماء (خضراوات اوفواكه رطبة، حبوب مجمد، قشدة رائبة وألخ).
اجتهد أن تخرج الخبيز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء الطبخ. عند الضرورة يمكنك أن تترك الحاصل في الجهاز خلال فترة قصيرة والتسخين الأوتوماتيكي مشغل.	تركت الخبيز الجاهز في الجهاز المغلق خلال وقت طويل.

لم يرتفع الخبيز

ارجع إلى الوصفة المثبتة (لمكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة معاملتها المسبقة ونسب وضعها لتوصياتها.	خفقت الأبياض والسكر بصورة سيئة.
	وقف العجين مع أضاف خميرة.
	لم تخلل الطحين أو عجنت العجين بصورة سيئة
	أخطأت عند وضع المكونات.
	لا تناسب الوصفة التي اخترتها لخبز في الجهاز من هذا الطراز.

إذا نقص الماء في القدرة، فتشغل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من الأجهزة REDMOND في البرنامجين "STEW" و "SOUP" . في هذه الحالة يقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الأوتوماتيكي.

الاوقات المقترحة لطهي مختلف المواد على البخار

	المادة	الوزن، غ/الكمية/وحدة	حجم الماء، مل	وقت الطهي، دقيقة
1	شرائح من لحم البقر (مكعبات 1.5 – 1.5 سنتمتر)	500	500	35
2	شرائح من لحم الضأن (مكعبات 1.5 – 1.5 سنتمتر)	500	500	54
3	شرائح من لحم الدجاج (مكعبات 1.5 – 1.5 سنتمتر)	500	500	500
4	كرات اللحم/الكفتة	480 (8 وحدات) / 360 (3 وحدات)	500	30/25
5	السمك (شرائح)	500	500	20
6	كوكتيل بحري (منقي، مغلي، طازج التبريد)	500	500	5
7	البطاطس (مكعبات 1.5 – 1.5 سنتمتر)	500	500	20
8	الجزر (مكعبات 1.5 – 1.5 سنتمتر)	500	500	30
9	البنجر (مكعبات 1.5 – 1.5 سنتمتر)	500	500	40
10	خضر (طازج التبريد)	500	500	8
11	بيض على البخار	3 وحدات	500	12

خذ بعين أنها توصيات عامة. قد يختلف الوقت الواقع عن ارقام منصوصة وتتعلق بجودة المادة المعينة وتفضيلاتك الشخصية.

جدول برامج الطهي (اختيارات المصنع)

البرنامج	نصائح للاستعمال	وقت الإفتراضي للطهي	حيز الوقت للطهي/ خطوة التحديد	تأجيل الانطلاق	التسخين التلقائي
FRY	قلي اللحمة، السمك، الخضر والاكلات المركبة.	15 د	5 د – 1 ساعة 30 د / 1 د	-	+
PILAF	طهي أنواع مختلفة من الرز باللحم	1 ساعة	10 د – 2 ساعة / 5 د	+	+
OATMEAL/GRAIN	طهي الحبوب المختلفة في الماء واللبن؛ طهي الاكلات المركبة.	25 د	5 د – 4 ساعات / 5 د	+	+
BAKE/PIZZA	طبخ البسكويت، الأطعمة المقلية، فطائر؛ طبخ البترا	1 ساعة	10 د – 8 ساعات / 5 د	+	+
STEW/DESSERT	طهي اللحمة، السمك، الخضر؛ طبخ الاكلات المختلفة، فواكه مهروسة، حلويات، مربيات	1 ساعة	10 د – 12 ساعة / 5 د	+	+
STEAM/SOUP/ PASTA	طهي أكلات اللحم، السمك والخضر على البخار: طبخ مرقات، شوربات؛ غلي معكرونة، سجوق، منتوجات نصف مشغولة طازج التبريد	40 د	5 د – 8 ساعات / 5 د	+	+

VII. قبل توجيه إلى مركز الخدمة

إشارة الخطاء على الشاشة	أعطال محتملة	إزالة الخطاء
E3 ,E1	خطاء المنظومة (يمكن تعطل لوحة التحكم الإلكترونية أو مستشعر الحرارة) أو لم يكن الغطاء مغلقا بصورة كافية.	أغلق الغطاء إماما. إذا بقيت المشكلة فوجّه ألى مركز الخدمة المفوض.
E4 ,E2	خطاء المنظومة (يمكن تعطل لوحة التحكم الإلكترونية أو مستشعر الحرارة) أو شغلت الحماية الأوتوماتيكية لتسخين الجهاز الزائد	لا شغّل الجهاز والأنية فارغة. أقطع الجهاز من شبكة الكهرباء. إسمح له أن يبرد خلال 10–15 دقيقة. بعد ذلك صب الماء (المرقة) في الأنية واستمر الطبخ. إذا بقيت المشكلة فوجّه ألى مركز الخدمة المفوض.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
يطبخ لون الطعام طويلا جدا.	تغذية كهربائية منقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التخسين.	أزل المادة الغريبة.
	ثقف القدرة في خسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسخ عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية. إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز- سنتان إثنتان(2) ا منذ يوم اشتراته. خلال فترة الضمان يلتزم الصانع أن يزيل بطيقة الإصلاح.

تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كله اي أخطاء تصنيعية تسببت من سيء جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذا إلا في حالة اثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

عمر الخدمة للجهاز وصلاحية التزامات التأمين من تاريخ البيع أو من تاريخ انتاج الجهاز (اذا تثبيت تاريخ البيع غير محتمل).

من الممكن أن تجد تاريخ انتاج الجهاز في الرقم المتسلسل وهو في العلامة الفارقة على جسم المنتج. يتكون الرقم المتسلسل من 13 رمزا. يدل الرمز السادس (6) والرمز السابع (7)على الشهر والرمز (8) الثامن على عام الإنتاج للجهاز.

لا يعترف هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام. لم يصلح وفي يفك التجميع وفي يضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعت المنتج تماما. لا يشمل هذا الضمان الاستهلاك الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري وألخ).

من الضروري ان ينتفع العيوة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا اقذف هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

⚠ تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

- این دستگاه الکتریکی، دستگاهی چند منظوره است و برای تهیه غذا در شرایط خانگی استفاده می شود و می توان آن را در آپارتمان، خانه های بیرون شهر، اتاقهای هتل، مغازه ها، ادارات و شرایط مشابه دیگر غیر صنعتی استفاده کرد. استفاده صنعتی یا هرگونه استفاده نا بجای دیگر از این دستگاه نقض شرایط استفاده مطلوب از این دستگاه محسوب می شود. در این صورت تولید کننده مسئولیتی در قبال پیامدهای آن به عهده ندارد.
- قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه).
- از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

⚠ توجه! بدنه، مخزن و قسمتهای فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از

دستکشهای آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.

- پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.
- سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نپیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.

⚠ به خاطر داشته باشید: آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خساراتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.

- دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید – این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.
- استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است – ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.
- قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملا سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید (الصفحة 125).

⚠ فرو بردن دستگاه در آب و یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!

- این دستگاه برای استفاده از افرادی که دارای

IRN

نارسائیهای فیزیکی، عصبی یا روانی هستند یا تجربه و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است، به استثنای مواردی که کسی مراقب این افراد هست و یا آموزش استفاده از دستگاه توسط فردی که پاسخ گوی امنیت آنها است، داده می شود. باید مراقب بچه ها بود و اجازه نداد که بچه ها با دستگاه، یا قطعات آن و یا با بسته بندی کارخانه آن بازی کنند. کار تمیز کردن و خدمات دستگاه هم نباید توسط بچه ها بدون نظارت بزرگترها انجام شود.

- تعمیر خود سرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

محتوی

I. قبل از شروع استفاده 124
II. استفاده از چند گانه پز 124
III. امکانات تکمیلی 125
IV. لوازم جانبی تکمیلی 125
V. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه 125
VI. توصیه هایی برای پخت 126
VII. قبل از مراجعه به مرکز خدمات 127
VIII. تعهدات ضمانت 127

ویژگیهای فنی

مدل	RMC-M4515E
قدرت	700 وات
شدت جریان	220–240 وات، 50 هرتز
حجم مخزن	4 لیتر
روکش مخزن	سرامیک نسوز
صفحه نمایش	دیجیتال
سوپاپ بخار	قابل برداشت

برنامه ها

1. FRY (سرخ کردن)
2. PILAF (پلو)
3. OATMEAL/GRAIN (شیربرنج/حبوبات)
4. BAKE/PIZZA(پخت نان/پیتزا)
5. STEW/DESSERT (پخت آرام/دسر)
6. STEAM/SOUP/PASTA (بخار/سوپ/پاستا)

دستورات

به تعویق انداختن استارت	تا 24 ساعت
گرم نگه داشتن غذا	تا 24 ساعت
گرم کردن غذا	تا 24 ساعت

قسمتهای دستگاه

چند گانه پز با مخزن نصب شده در درون آن RB-C400	1 عدد
مخزن برای پخت غذا با بخار	1 عدد
کفگیر	1 عدد
استکان پیمانه	1 عدد
ملاقه	1 عدد
کتاب "100 نسخه"	1 عدد
راهنمای استفاده	1 عدد
کتاب خدمات	1 عدد
سیم اتصال به برق	1 عدد

تولید کننده حق دارد، برای بهبود محصولات تولیدی خود، تغییراتی در طراحی، قطعات، و همچنین ویژگیهای فنی محصولات خود ایجاد کند و در این مورد اطلاع رسانی نکند.

ساختار چند گانه پز RMC-M4515E A1

1. بدنه دستگاه
2. درپوش دستگاه
3. دسته برای جابجایی دستگاه
4. سوپاپ قابل برداشت بخار
5. پانل هدایت صفحه نمایش
6. ظرف برای جمع آوری رسوبات
7. ظرف برای پخت با بخار
8. ملاقه
9. کفگیر
10. استکان پیمانه
11. دکمه مخصوص بازکردن درپوش
12. سیم اتصال به برق

تابلوی فرمان A2

1. دکمه انتخاب برنامه "FRY „ („سرخ کردن").
2. دکمه انتخاب برنامه "PILAF „ („پلو").
3. دکمه انتخاب برنامه "OATMEAL/GRAIN" („شیربرنج/حبوبات").
4. دکمه انتخاب برنامه "BAKE/PIZZA" (پخت نان/پیتزا).
5. دکمه انتخاب برنامه „"STEW/DESSERT („پخت آرام/دسر").
6. دکمه انتخاب برنامه „"STEAM/SOUP/PASTA („بخار/سوپ/پاستا").
7. دکمه „"TIMER („به تعویق انداختن استارت") – روشن کردن حالت تعیین زمان استارت به تعویق افتاده.
8. دکمه „"COOK TIME („زمان پخت") – تعیین زمان پخت.
9. دکمه "REHEAT/CANCEL" ("گرم نگه داشتن/لغو") – روشن کردن/ خاموش کردن دستور گرم نگه داشتن غذا، توقف کار برنامه پخت، لغو همه تنظیمات انجام شده.
10. صفحه نمایش

I. قبل از شروع استفاده

بسته بندی دستگاه را به آرامی باز کنید و دستگاه را از جعبه در آورید، همه وسایل بسته بندی و برچسبهای تبلیغات را به استثنای شماره سری دور کنید.

عدم وجود شماره سری بر روی دستگاه به صورت اتوماتیک شما را از حق خدمات گارانتی محروم می کند.

بدنه دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کنید. مخزن دستگاه را با آب صابون گرم بشویید. به دقت آن را خشک کنید. موقع استفاده برای اولین بار ممکن است دستگاه بو بدهد که دلیل خراب بودن آن نیست. در این صورت دستگاه را تمیز کنید (الصفحة 125).

⚠ توجه! استفاده از دستگاه با هر گونه نقص ممنوع است.

II. استفاده از چند گانه پز

قبل از اولین روشن کردن

دستگاه را روی سطح سفت و افقی مسطح طوری قرار دهید که بخار دائع خروجی از سوپاپ بخار به کاغذ دیوارها، دکورهای منزل، دستگاههای الکترونیکی و مواد دیگر و یا موادی که می توانند در اثر رطوبت بالا و یا حرارت آسیب ببینند، نخورد.

قبل از پخت مطمئن شوید که بخشهای خارجی و قابل دیدن چندگانه پز آسیب دیدگی، فاصله و یا نقص ندارند. بین مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه هیچ گونه شیء خارجی ای نباید وجود باشد.

تنظیم زمان پخت

در چندگانه پز RMC-M4515E REDMOND امکان تغییر زمان پخت که توسط کارخانه برای هر برنامه ای

تعیین شده، پیش بینی شده است. فاصله زمانی برای تغییر و دامنه تغییر بستگی به برنامه انتخابی شما دارد.

برای تغییر زمان پخت:

1. با فشار دادن بر روی دکمه های مربوطه "FRY"، "PILAF"، "OATMEAL/GRAIN"، "BAKE/PIZZA"، "STEW/DESSERT" یا "STEAM/SOUP/PASTA" برنامه مورد نظر خود را انتخاب کنید. روی صفحه نمایش برای هر برنامه زمان پخت از پیش تنظیم شده به نمایش در خواه آمد.
2. با فشار دادن دکمه "COOK TIME" زمان مورد نظر کار برنامه منتخب را تعیین کنید. با هر بار فشار دادن دکمه زمان پخت افزایش می یابد. برای تغییر سریع زمان، دکمه را فشار داده و نگه دارید. پس از رسیدن به حداکثر، تعیین زمان از اول شروع می شود.
3. برای لغو تنظیمات انجام شده دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید، و پس از این کل برنامه را از اول وارد کنید.

مهم! به هنگام تنظیم دستی زمان پخت، دامنه ممکن تغییر زمان و میزان زمان مورد نیاز برای تغییر را که توسط برنامه انتخابی شما پیش بینی شده است، متناسب با "جدول جامع برنامه های پخت" در نظر بگیرید. (الصفحة 127)

دستور "به تعویق انداختن استارت "

دستور تعویق استارت اجازه به تعویق انداختن شروع پخت غذا از 5 دقیقه تا 24 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه را می دهد.

1. دکمه "TIMER" را فشار دهید، نشانگر دکمه روشن می شود، نشانگر زمان شروع به چشمک زدن می کند.
2. دکمه "COOK TIME" را فشار دهید و زمانی را که پس از آن برنامه پخت غذا باید شروع به کار کند تنظیم کنید. برای تغییر سریع مدت زمان دکمه را فشار داده و آن را نگه دارید. پس از رسیدن به حداکثر میزان، تنظیم زمان از اول شروع می شود.
3. برای لغو برنامه های داده شده دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید، سپس کل برنامه مورد نظر را از اول وارد کنید.

مهم! اگر در دستور تهیه غذا از مواد فاسد شونده استفاده شده است (نخم مرغ، شیر تازه، گوشت، پنیر و غیره). استفاده از دستور تعویق استارت توصیه نمی شود.

دستور تعویق استارت برای گرم کردن غذا هم قابل دسترس است. در برنامه "FRY" دستور تعویق استارت در دسترس نیست.

دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک غذای آماده

این دستور بلافاصله پس از اتمام کار برنامه پخت به صورت اتوماتیک روشن می شود. و دمای غذای آماده شده را بین 75 – 80 درجه به مدت 24 ساعت نگه می دارد. در این هنگام زمان کار مستقیم دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک روی صفحه به نمایش در می آید. در صورت نیاز با فشار دادن دکمه "REHEAT/CANCEL" می توان دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک را خاموش کرد. (نمایشگر دکمه خاموش می شود).

دستور گرم کردن غذا

دستگاه چندکاره پز RMC-M4515E REDMOND را می توان برای گرم کردن غذاهای سرد نیز استفاده کرد. برای این منظور:

1. غذا را داخل مخزن قرار دهید و مخزن را داخل دستگاه بگذارید، مطمئن شوید که مخزن کاملا با قسمت گرم کننده در تماس است.
2. درپوش دستگاه را تا دادن صدای تق ببندید، دستگاه را به برق وصل کنید.
3. دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید. نشانگر دکمه روشن می شود، و دستور گرم کردن روشن می شود. روی صفحه نمایش زمان مستقیم کار دستور نشان داده خوهد شد. دستگاه غذا را تا 75 – 80 درجه سانتی گراد گرم می کند و این دما به مدت 24 ساعت حفظ می شود.
4. در صورت نیاز با فشار دادن دکمه "REHEAT/CANCEL" می توان دستور گرم کردن را خاموش کرد)نشانگر دکمه خاموش خواهد شد(.

مهم! با وجود این که چندگانه پز می تواند غذا را در حالت گرم تا 24 ساعت نگه دارد، اما توصیه نمی شود غذا را در این حالت بیش از دو – سه ساعت نگه داشت، زیرا گاهی اوقات این امر منجر به تغییراتی در مزه غذا می شود.

ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک

1. مواد لازم را متناسب با غذای مورد نیاز آماده کنید، آنها را داخل مخزن (در داخل دستگاه) قرار دهید. مراقب باشید که مواد غذایی به اضافه مایعات پایین تر از علامت مشخص در سطح داخلی مخزن باشد.
2. مخزن را در داخل دستگاه قرار دهید، کمی آن را بچرخانید، مطمئن شوید که مخزن با قسمت گرم کننده دستگاه به طور کامل تماس دارد. درپوش دستگاه را تا دادن صدای تق ببندید، دستگاه را به برق بزنید.
3. با فشار دادن دکمه مربوطه، برنامه پخت را انتخاب کنید.
4. با فشار دادن دکمه "COOK TIME" زمان پخت را متناسب با دستور پخت تعیین کنید.
5. در صورت نیاز زمان تعویق استارت را تعیین کنید دستور تعویق استارت به هنگام استفاده از برنامه "FRY" قابل دسترس نیست.

توجه! اگر انجام تنظیمات را بیش از 5 ثانیه متوقف کرده اید، برنامه به شکل اتوماتیک با تنظیمات انجام شده شروع به کار خواهد کرد. در صورت نیاز با فشردن دکمه "REHEAT/CANCEL" انجام برنامه را لغو کنید و تنظیمات را دوباره انجام دهید.

6. 5 ثانیه پس از وارد کردن اطلاعات انجام برنامه پخت به شکل اتوماتیک شروع می شود. روی صفحه نمایش زمان باقی مانده تا پایان کار برنامه به نمایش در می آید. در برنامه "STEAM/SOUP/PASTA" شمارش معکوس زمان پخت پس از جوش آمدن آب در ظرف شروع می شود.
7. پس از پایان کار برنامه پخت، دستگاه آلارم می دهد و نشانگر برنامه انتخابی خاموش می شود. دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک روشن می شود و نشانگر دکمه "REHEAT/CANCEL" روشن می شود. روی صفحه نمایش شمارش مستقیم زمان کار دستگاه در این رژیم شروع می شود.
8. برای قطع پروسه پخت، لغو برنامه داده شده یا خاموش کردن دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک، دکمه "REHEAT/CANCEL" را فشار دهید.

برای دریافت نتیجه با کیفیت توصیه می شود به کتاب نسخه های غذایی که ضمیمه دستگاه چند گانه پز RMC-M4515E REDMOND است، رجوع کنید.

برنامه "FRY"

این برنامه برای سرخ کردن گوشت، سبزیجات، گوشت پرندگان و غذاهای دریایی پیشنهاد می شود. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با فاصله زمانی 1 دقیقه وجود دارد. دستور تعویق استارت در این برنامه در دسترس نیست.

برای این که غذا ته نگیرد، از دستورات کتاب نسخه ها استفاده کنید و غذا را هر چند یک بار به هم بزنید. می توان غذا را بدون بستن درپوش نیز سرخ کرد.

برنامه "PILAF"

این برنامه برای تهیه انواع مختلف پلو توصیه می شود. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

برنامه "OATMEAL/GRAIN"

این برنامه برای تهیه انواع مختلف کته با شیر و آب و همچنین تهیه کمک غذاها توصیه می شود. امکان تنظیم دستی زمان پخت این برنامه از 5 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

برنامه "OATMEAL/GRAIN" برای تهیه که از شیر پاستوریزه کم چرب پیش بینی شده است. برای اجتناب از بخار شدن شیر و دریافت نتیجه مطلوب، قبل از تهیه غذا پیشنهاد می شود اعمال زیر را انجام دهید:

- همه حبوبات دانه کامل (برنج، گندم سیاه، ارزن و غیره) را تا شفاف شدن آب بشویید؛
- قبل از پخت، مخزن چند گانه پز را با کره چرب کنید؛
- به هنگام اندازه گیری مواد غذایی مطابق با دستورات کتاب نسخه های غذایی، تناسب مواد مصرفی را به شدت رعایت کنید، (کم و یا زیاد کردن مواد را متناسب با هم انجام دهید)؛
- به هنگام استفاده از شیر چرب آن را با آب آشامیدنی با تناسب 1:1 رقیق کنید؛

خواص شیر و غلات با توجه به محل تولید و تولید کننده ممکن است متفاوت باشند، که گاهی این امر بر روی غذا تاثیر می گذارد.

برنامه "BAKE/PIZZA"

این برنامه برای پخت کیک، تورونگ، بیسکویت، پیتزا و همچنین برای پخت نان پیش بینی شده است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 10 دقیقه تا 8 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

آماده بودن بیسکویت را می توان با فرو کردن چوب باریکی مثل خلال دندان در بیسکویت امتحان کرد. اگر خلال دندان را دراوردید و روی آن ذرات خمیر وجود نداشت – بیسکویت آماده است.

به هنگام پخت نان توصیه می شود دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا در همه مراحل پخت خاموش شود.

برنامه "STEW/DESSERT"

این برنامه برای پخت گوشت، ماهی، سبزیجات، تهیه انواع مختلف کمک غذاها، دسر، پوره های میوه و مربا توصیه می شود. امکان تنظیم دستی زمان پخت در فاصله بین 10 دقیقه تا 12 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

برنامه "STEAM/SOUP/PASTA"

این برنامه برای تهیه سبزیجات، ماهی، گوشت، مانت، غذای افراد رژیم دار، غذای افراد گیاه خوار و غذای بچه و همچنین پختن سوپ، ماکارونی و غذاهای نیمه آماده توصیه می شود. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 8 ساعت با فاصله زمانی 5 دقیقه وجود دارد.

برای تهیه سبزیجات و مواد دیگر با بخار:

1. مقدار 500- 600 میلی لیتر آب در ظرف بریزید. ظرف را برای پختن با بخار در مخزن دستگاه قرار دهید.
2. مواد غذایی را طبق دستور غذایی اندازه بگیرید و آماده کنید، آنها را به طور یکسان در ظرف برای پخت در بخار بریزید.
3. از بند 8-2 بخش «ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک" پیروی کنید.

شمارش معکوس زمان کار برنامه پخت پس از به جوش آمدن آب و تشکیل غلظت کافی بخار در مخزن شروع می شود.

اگر از تنظیمات اتوماتیک زمان در این برنامه استفاده نمی کنید، از جدول زمان بندی توصیه شده پخت مواد غذایی مختلف با بخار استفاده کنید.

III. امکانات تکمیلی

- پخت نان
- استریلیزه کردن ظروف و لوازم بهداشت شخصی
- پاستوریزه کردن
- تهیه فوندو
- تهیه توروک (چیزی شبیه ماست چکیده)
- تهیه پنیر

IV. لوازم جانبی تکمیلی

لوازم جانبی برای این چندگانه پز را می توان جداگانه تهیه فمود. در خصوص انواع لوازم جانبی، تهیه آنها و هم خوانی با مدل دستگاه شما به نمایندگی شرکت در کشور خود مراجعه نمایید.

RAM-CL1 – انبر برای گرفتن مخزن دستگاه

این انبر برای درآوردن راحت مخزن از داخل دستگاه پیش بینی شده است. امکان استفاده از این انبر با چند گانه پزهای مدلهای دیگر نیز وجود دارد.

V. تمیز کردن و نگهداری از دستگا

قبل از شروع به تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه از برق جدا شده است و کاملا خنک شده است. برای تمیز کردن دستگاه از یک پارچه نرم یا مایع ظرفشویی مناسب استفاده کنید. توصیه می کنیم دستگاه را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید. قبل از استفاده برای بار اول یا برای از بین بردن بوی غذا پس از استفاده توصیه میشود به مدت 15 دقیقه نصف یک عدد لیمو را با برنامه "STEAM/SOUP/PASTA" بجوشانید.

به هنگام تمیز کردن، استفاده از وسایل زبر، اسکاژ زبر و مواد شیمیایی قوی، و مواد دیگری که برای تماس با غذا توصیه نمی شوند، ممنوع است. بردن دستگاه زیر آب و یا نگه داشتن آن زیر جریان آب ممنوع است.

بدنه دستگاه را هر موقع نیاز شد، تمیز کنید.

درب آلومینیومی داخلی را پس از هر بار استفاده از دستگاه تمیز کنید.

مخزن دستگاه را پس از هر بار استفاده تمیز کنید، می توان مخزن را با ماشین ظرفشویی نیز شست. پس از هر بار تمیز کردن سطح بیرونی مخزن را با پارچه ای خشک پاک کنید.

IRN

سوپاپ بخار روی درب دستگاه قرار دارد. پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید:

1. بدون وارد کردن فشار زیاد، با کمی چرخاندن آن برخلاف جهت عقربه های ساعت و با گرفتن برامدگی آن، سوپاپ بخار را درآورید. اگر سوپاپ به سختی در می آید، می توان به آرامی از طرف درپوش داخلی به آن فشار وارد آورد.
2. قسمت داخلی سوپاپ را بر خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را جدا کنید. سوپاپ را کاملا از هم جدا کنید و با احتیاط آن را زیر جریان آب بشویید، در صورت نیاز از مایع ظرف شوی استفاده کنید.
3. سوپاپ را خشک کنید، آن را برخلاف جهت باز کردن، ببندید و در جای خود نصب کنید.

ظرف مخصوص رسوبات که روی بدنه دستگاه قرار دارد را باید بعد از هر بار استفاده تمیز کرد:

1. به آرامی به قسمت پایینی ظرف فشار آورید تا ظرف باز شود، با کشیدن آن به سمت بالا به آرامی آن را درآورید.
2. رسوبات را دور بریزید و ظرف را بشویید.
3. ظرف را در محل خود نصب کنید.

کاهی اوقات زیادی رسوبات ممکن است در حفره مخصوص دستگاه در اطراف مخزن جمع شود. برای رفع آنها از دستمالهای آشپزخانه و یا حوله استفاده کنید.

VI. توصیه هایی برای پخت

اشتباهات به هنگام پخت و روشهای رفع آنها

در این بخش اشتباهات شایع به هنگام پخت غذا با چندگانه پز جمع آوری شده اند و دلایل احتمالی و راههای رفع آنها بررسی شده است.

غذا نصفه و نیمه آماده شده است

روشهای حل	دلایل احتمالی مشکل	
• به هنگام پخت درپوش دستگاه را حتی الامکان برندارید. • درپوش دستگاه را تا صدای تق ببندید. مطمئن شوید که هیچ چیز مانع کیپ بسته شدن درپوش دستگاه نمی شود و واشر کیپ کننده روی درب داخلی خراب نشده است.	شما فراموش کرده اید درپوش دستگاه را ببندید و یا درپوش را کیپ نبسته اید به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است.	
• مخزن باید با بدنه دستگاه به صورت صاف و از پایین کاملا با صفحه گرم کننده در تماس باشد. • مطمئن شوید که در داخل دستگاه شیء خارجی ای وجود ندارد. صفحه گرم کننده را همیشه تمیز نگه دارید.	مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه به خوبی با هم تماس ندارند. به همین خاطر دمای پخت ممکن است به اندازه کافی بالا نباشد.	
• بهتر است دستور غذایی امتحان شده و مناسب این مدل دستگاه انتخاب کنید. • دستورات غذایی مورد اطمینان را انتخاب کنید. • انتخاب مواد غذایی، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید با دستور پخت انتخابی متناسب باشند.	• انتخاب نامناسب ترکیب مواد غذایی، این مواد غذایی مناسب برنامه غذایی انتخابی شما نیستند و یا شما درست برنامه پخت غذای خود را انتخاب نکرده اید. • مواد غذایی بیش از حد بزرگ خورد شده اند، تناسب مواد غذایی مورد نیاز به هم خورده است. • زمان مورد نیاز پخت را درست تنظیم نکرده اید. • دستور غذایی انتخابی شما مناسب پخت در این دستگاه نیست.	
در داخل مخزن آب به میزان توصیه شده در دستور غذایی بریزید، اگر شک دارید، سطح آب را به هنگام پخت چک کنید.	به هنگام پخت با بخار: در مخزن بیش از حد آب وجود دارد، و امکان تشکیل تراکم کافی بخار را نمی دهد.	
• به هنگام سرخ کردن معمولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. • به هنگام سرخ کردن در فریتیوره از توصیه های دستور غذایی مربوطه پیروی کنید.	برای سرخ کردن: شما در مخزن بیش از حد روغن ریخته اید. رطوبت بیش از حد در مخزن.	
اگر در دستور غذایی بستن درپوش توصیه نشده است، درپوش چندگانه پز را به هنگام سرخ کردن نبندید. مواد غذایی منجمد شده را حتما آب کنید و آب آن را دور بریزید.		
برخی از مواد غذایی قبل از پخت نیاز به آماده کردن دارند: شستن، سرخ کردن در روغن و غیره. از توصیه های دستور غذایی منتخب خود پیروی کنید.	به هنگام پخت با آب: بخار شدن آبگوشت به هنگام پخت با آب با میزان بالای اسیدیته.	
خمیر را به میزان کمتری در مخزن قرار دهید.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.	به هنگام پخت
غذا را از ظرف دراورید، آن را برگردانید و دوباره در مخزن قرار دهید، سپس منتظر باشید تا غذا کاملا آماده شود. برای دفعات بعد به هنگام پخت میزان کمتری خمیر در داخل مخزن قرار دهید.	شما مقدار زیادی خمیر در ظرف قرار داده اید.	• بیسکویت و امثالهم • (خمیر پخته نشده است):

غذا بیش از حد پخته شده است

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش بریدن آنها، تناسب انتخاب آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.	شما به هنگام انتخاب نوع غذا و یا به هنگام تعیین زمان پخت دچار اشتباه شده اید. اندازه مواد غذایی بیش از حد کوچک است.
بهتر است زمان گرم نگه داشتن غذا طولانی انتخاب نکردد. اگر در دستگاه شما خاموش کردن پیشایش این دستور پیش بینی شده است، شما می توانید از این امکان استفاده کنید.	پس از پخت غذای آماده بیش از حد در حالت گرم نگه داشتن غذا قرار داشته است.

به هنگام پخت، غذا بخار می شود

کیفیت و خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می شود فقط از شیر فوق پاستوریزه با چربی تا 2.5 درصد استفاده شود. در صورت نیاز می توان شیر را با مقداری آب رقیق کرد.	به هنگام پخت کته شیر، شیر بخار می شود.
• دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد. • همیشه حبوبات دانه دانه، گوشت، ماهی و مواد غذایی دریای را تا شفاف شدن آب بشویید.	مواد غذایی قبل از پخت با آب آماده نشده اند و یا درست آماده نشده اند (بد شسته شده اند و غیره). تناسب بین مواد غذایی رعایت نشده است یا نوع غذا درست انتخاب نشده است.

ته غذا می سوزد

قبل از شروع پخت غذا مطمئن شوید که مخزن دستگاه خوب شسته شده است و روکش مخزن آسیب ندیده است.	• مخزن دستگاه پس از استفاده بد شسته شده است. • روکش نسوز مخزن آسیب دیده است.
دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید.	حجم کلی غذای ریخته شده در دستگاه کمتر از حجم توصیه شده دستور غذا است.
زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات پخت غذا پیروی کنید که برای این نوع دستگاه مناسب است.	شما زمان پخت را طولانی تنظیم کرده اید.
به هنگام سرخ کردن معمولی مقداری روغن گیاهی در مخزن دستگاه بریزید – طوری که روغن با لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. برای پخت متناسب غذا نیاز است که مواد غذایی را در مخزن به طور متلوب بعد از هر از چند دقیقه به هم زد.	به هنگام سرخ کردن: شما در مخزن روغن نریخته اید؛ غذا را به هم نزده اید و یا غذای در حال آماده شدن را دیر برگردانده اید.
مقدار بیشتری مایع در مخزن بریزید. به هنگام پخت در صورت عدم ضرورت درپوش دستگاه را بردارید.	به هنگام پخت با آب کم: در مخزن به اندازه کافی رطوبت وجود ندارد.
تناسب بین میزان مایعات و مواد غذایی را رعایت کنید.	به هنگام پخت با آب: در مخزن مقدار آب بسیار کم است. (تناسب مواد غذایی رعایت نشده است)
قبل از گذاشتن خمیر کف و دیواره های مخزن را با روغن زیتون یا روغن نباتی بمالید. (نباید در مخزن روغن ریخت!).	به هنگام پخت مواد غذایی ای مثل بیسکویت و پیراشکی: شما قبل از پخت قسمت داخلی مخزن را روغن نمالیده اید.

غذا شکل اولیه اش را از دست داد

در صورت سرخ کردن معمولی غذا را بیش از 7–5 دقیقه یک بار به هم نزنید.	شما بیش از حد غذا را در مخزن جابجا کرده اید.
زمان پخت را کوتاه تر کنید و یا از توصیه های دستور غذایی متناسب با این مدل دستگاه پیروی کنید.	شما زمان پخت را بیش از حد تنظیم کرده اید.

پخت (غذاهای گروه بیسکویت) مرطوب درامده است

مواد غذایی را متناسب با دستور پخت انتخاب کنید، سعی کنید به عنوان مواد غذایی، میوه هایی را که آب زیادی دارند انتخاب نکنید یا حتی المقدور آنها را به شکل حداقل استفاده کنید.	مواد غذایی نامتناسبی انتخاب شده است که بیش از حد رطوبت بیرون می دهد (سبزیجات پرآب، میوه، خامه ترش و غیره)
سعی کنید غذای آماده را پس از پخت فوری از دستگاه خارج کنید. در صورت ضرورت می توان غذا را برای مدت کمی در دستگاه به حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک نگه دارید.	شما غذای آماده را بیش از حد در دستگاه دریسته نگه داشته اید.

غذا باد نکرده و بالا نیامده است.

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب انتخاب آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد.	تخم مرغ و شکر بد با هم مخلوط شده اند
	خمیر با ماده پف کننده مدت طولانی مانده است.
	شما ارد را خوب الک نکرده و یا خمیر را خوب مخلوط نکرده اید
	به هنگام ترکیب مواد غذایی اشتباهی صورت گرفته است.
	دستور غذای انتخابی شما مناسب پخت با این مدل دستگاه نیست.

در یک سری از مدلهای چندگانه پز REDMOND در برنامه های "STEW" و "SOUP" در صورت کم بودن مایع در مخزن دستگاه، سیستم محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه روشن می شود. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و دستگاه به حالت گرم نگه داشتن غذای آماده می رود.

زمان پیشنهادی برای تهیه غذاهای مختلف با بخار

№	غذا	وزن به گرم و یا تعداد	میزان آب، میلی لیتر	زمان پخت، دقیقه
1	فیله گاو (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	35
2	فیله گوسفند (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	54
3	فیله مرغ (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	25
4	کوفته ریزه/کلت	480 (8 عدد) 360 (3 عدد)	500	30/25
5	ماهی (فیله)	500	500	20
6	میگو های سالاد (تمیز شده آبیز - منجمد)	500	500	5
7	سیب زمینی (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	20
8	هویج (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	30
9	چغندر (مکعب های 1.5 x 1.5 س)	500	500	40
10	سبزیجات (یخزده)	500	500	8
11	تخم مرغ در بخار	3 عدد	500	12

اعداد مندرج در جدول تقریبی هستند و فقط جنبه توصیه ای دارند. این اعداد ممکن است از اعداد واقعی متفاوت باشند و بستگی به نوع مشخص غذا، تازگی آن و علائق شخصی شما دارد.

جدول جامع برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

گرم نگه داشتن اتوماتیک	تعویق استارت	مدت زمان استفاده/فاصله زمانی	زمان تعیین شده استفاده	توصیه های استفاده	برنامه
+	---	5 دقیقه – 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	15 دقیقه	سرخ کردن گوشت، ماهی، سبزیجات؛ تهیه کمک غذاها	FRY
+	+	10 دقیقه – 2 ساعت / 5 دقیقه	1 ساعت	تهیه انواع مختلف پلو	PILAF
+	+	5 دقیقه – 4 ساعت / 5 دقیقه	25 دقیقه	تهیه انواع کته با شیر و آب، تهیه غذاهای کمکی	OATMEAL/ GRAIN
+	+	10 دقیقه – 8 ساعت / 5 دقیقه	1 ساعت	پخت کیک، بیسکویت و توروگ، تهیه پیتزا	BAKE/PIZZA
+	+	10 دقیقه – 12 ساعت / 5 دقیقه	1 ساعت	تهیه گوشت، ماهی، سبزیجات؛ تهیه انواع مختلف غذاها، پوره های میوه، دسر، مربا	STEW/DESSERT
+	+	5 دقیقه – 8 ساعت / 5 دقیقه	40 دقیقه	تهیه غذا با گوشت، ماهی، سبزیجات با بخار؛ تهیه بولیون، سوپ؛ پخت ماکارونی، سوسیس، غذاهای نیمه آماده منجمد	STEAM/SOUP/ PASTA

VII. قبل از مراجعه به مرکز خدمات

رفع نقص	نقصهای احتمالی	پیام در مورد اشتباه روی صفحه نمایش
درپوش را کیپ ببندید. اگر مشکل حل نشد، به مرکز خدمات مجاز مراجعه نمایید.	اشتباه سیستم (امکان خراب شدن قسمت الکترونیک و یا حسگر حرارتی)، یا درپوش کیپ بسته نشده است	E3 ,E1
دستگاه را با مخزن خالی روشن نکنید! دستگاه را از برق بکشید و بگذارید 10–15 دقیقه سرد شود. سپس در مخزن آب (بولیون) بریزید و کار پخت را ادامه دهید. اگر مشکل حل نشد، به مرکز مجاز خدمات مراجعه کنید.	اشتباه سیستم (امکان خراب شدن حسگر حرارتی)، یا دستور محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه به کار افتاده است.	E4 ,E2

رفع نقص	دلیل احتمالی	نقص
میزان برق در شبکه را چک کنید.	برق به دستگاه نمی رسد.	روشن نمی شود
میزان برق در شبکه را چک کنید.	وقفه در برق از شبکه.	غذا در دستگاه طولانی پخت می شود.
شیء خارجی را خارج کنید.	بین مخزن و عنصر گرم کننده شیء خارجی قرار گرفته است.	
مخزن را در دستگاه درست و بدون پستی و بلندی قراردهید.	مخزن در دستگاه درست قرار داده نشده است.	
دستگاه را از شبکه جدا کنید. بگذارید سرد شود. قسمت گرم کننده را تمیز کنید.	قسمت گرم کننده کثیف است.	

VIII. تعهدات ضمانت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف می شود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ پیش آمده است را با تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت تایید با مهر مغازه و امضای فروشنده بر روی برگه ضمانت اعتبار می یابد.

مدت کار دستگاه و مدت اعتبار تعهدات گارانتی دستگاه از روز فروش و یا از تاریخ تولید محاسبه می شود (در صورتی که تاریخ فروش را نتوان تعیین کرد).

تاریخ تولید دستگاه را می توان از روی شماره سری مندرج بر روی برچسب مشخصات که روی بدنه دستگاه چسبیده است، پیدا کرد. شماره سری از 13 علامت تشکیل شده است. علامتهای 6 و 7 بیانگر ماه و علامت 8 بیانگر سال تولید دستگاه هستند.

این ضمانت در صورتی قابل قبول است که دستگاه متناسب با دستور استفاده از آن استفاده شده باشد، تعمیر نشده باشد، به خاطر استفاده نادرست از آن آسیب ندیده باشد، همچنین کل مجموعه دستگاه موجود باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی دستگاه، مواد مصرفی آن (فیلترها، لامپها، روکشهای تفلون و کرامیک، کیپ کننده های و غیره) نمی شود.

بسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه منطقه خود برای تبدیل زباله، بازیافت کرد. دستگاه و لوازم جانبی آن را همراه با آشغال دور نریزید.

IRN

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond-ig.com
Made in China

RMC-M4515E-UM-3